

TOME CV

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec "Le Messager agricole du Midi" et "La vigne américaine"

FONDATEUR : LÉON DEGRULLY

Publié sous la direction de :

**L. RAVAZ**

et

**P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut  
(Académie des Sciences),

Membre de l'Académie d'Agriculture  
de France,

Directeur honoraire  
de l'Ecole nationale d'Agriculture  
de Montpellier

Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques  
et juridiques,

Professeur d'Economie et de législation  
rurales à l'Ecole nationale d'agriculture  
de Montpellier,

Chargé de cours au Centre d'études  
d'Economie et de Législation viticoles  
de la Faculté de Droit.

Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier  
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques  
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements  
et les Annonces

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**

**rue Albisson, 1, à MONTPELLIER**

Chèque Postal 786 Montpellier

Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

est la fumure idéale de la Vigne.  
"L'Engrais "MACROGÈNE"

Rendements très augmentés, parfois doublés

MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE

Reg. Com. Aix 65-87

**SPECIALITES ŒNOLOGIQUES**

**pour Traitements Préventifs et Licites des**

**MALADIES DES VINS**

Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de Vins

**Maison Eugène GERMAIN**  
**Sylvain GERMAIN, successeur**

Ingenieur chimiste - Licencié ès sciences  
Expert près les Tribunaux

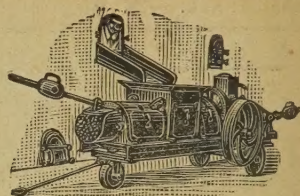
**AIX-EN-PROVENCE**



# PERA FRERES

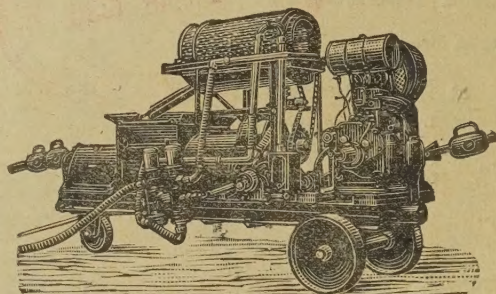
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

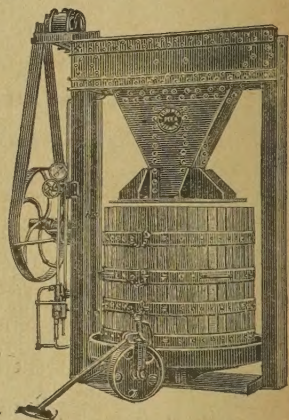


Déposée France et Etranger

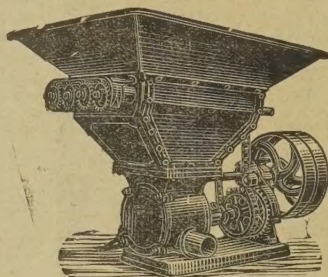
## Matériel Vinicole moderne



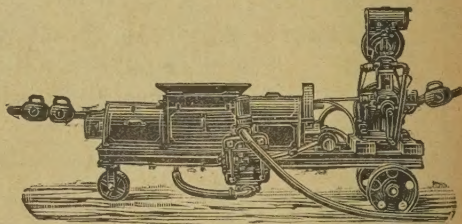
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



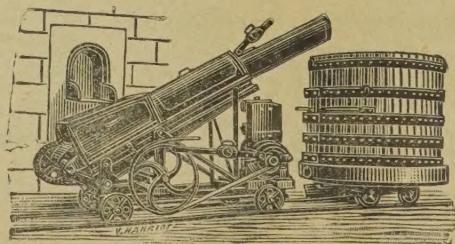
Presses Hydrauliques en acier  
Presses à Grande Surface  
à 3 mâles tournantes



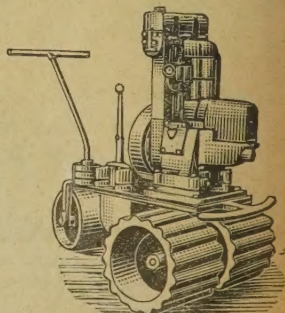
Fouloirs-Pompes  
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Élévateur de marc ouvé  
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur  
de marcs en alios

# Pour vos **SULFATAGES**

---

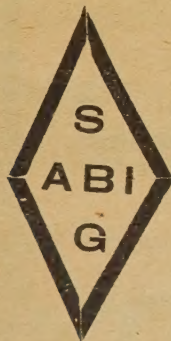
---

*UNE MERVEILLE.....*

## **LE SABIG**

Appareil et Système déposés pour tous Pays - Breveté en France n° 754.965

Principe absolument nouveau - Suppression  
totale du pompage et de l'air comprimé



## **L'AUXILIAIRE VITICOLE**

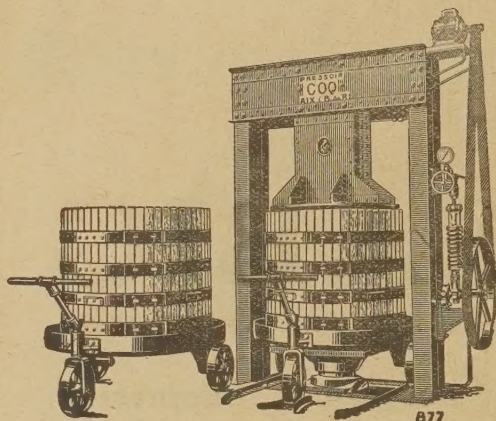
129, Avenue Georges-Clémenceau. — BÉZIERS



# MATÉRIEL VINICOLE

## - COQ -

### LE PLUS RÉPUTÉ



#### PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier  
extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION bre-  
vetée à course automatiquement  
décroissante.

CINQ MODÈLES répondant  
à tous les besoins

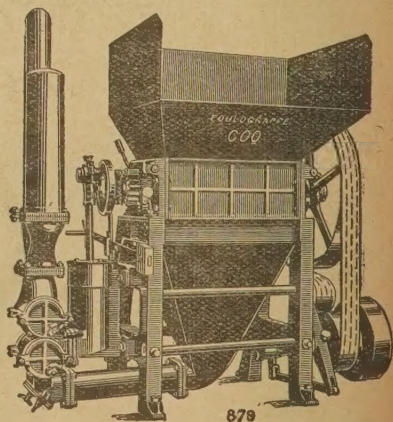
PRESSOIRS A CLAIES  
TOURNANTES  
à grande surface brevetés pour la  
vinification en blanc et en rosé

#### " FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL  
existant pour le foulage de la vendange  
et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÈLES répondant  
à toutes les productions  
dont 3 pouvant être livrés  
avec ou sans égrappoir



MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE  
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC  
INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

*Devis, renseignements et références sur demande*

**CÉLESTIN COQ & C<sup>IE</sup>, AIX-EN-PROVENCE**

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch



# Société de Produits Chimiques

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à **BEUCAIRE** (Gard)

Siège social: 47, Boulevard St-Michel **PARIS** (V<sup>e</sup>)

R. du C. Paris N° 45.079.

## Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE

DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

# Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE

A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne  
et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

# SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD  
Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier





Fabrication strictement spécialisée  
d'un produit de valeur  
incontestable s'adaptant  
à tous les usages  
de la viticulture.



# SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie  
de qualité  
est assurée  
par la marque.



**Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE**  
à **LOMME-LEZ-LILLE** (Nord)

Téléph. :

Lille 19-04.

Adr. tél. :

Dérissoufre-Lille.

- **EXPORTATION** -

*Concessionnaires régionaux :*

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)  
M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)



# AVANT DE SEMER

## TRAITEZ VOS GRAINES DE CÉRÉALES AU RECOBEL

Traitement à sec des céréales, parce que :

### Le RECOBEL

"construit" des plantes fortes et vigoureuses

1. Il aide puissamment la germination.
2. Donne naissance à un développement merveilleux des racines.
3. En conséquence permet à la plante de prendre le maximum de nourriture du sol.

Les plantes fortes et vigoureuses se défendent mieux contre les attaques des maladies, résistent mieux aux changements atmosphériques et gardent une belle couleur verte, signe de robustesse et de santé. Au moment de la récolte, on réalise tout le bénéfice de ceci, parce que :

- (a) Il y a une augmentation remarquable de rendement du grain.
- (b) et aussi de la paille.

### RECOBEL signifie ÉCONOMIE,

parce qu'il permet à la terre de donner abondamment sans pour cela nécessiter une augmentation de la main d'oeuvre.

IMPERIAL CHEMICAL INDUSTRIES LIMITED, LONDRES, S.W.1

Pour échantillons nature, prix, et tous renseignements complémentaires s'adresser en France aux :

**ÉTABLISSEMENTS S. H. MORDEN et CIE** (Société Anonyme au Capital de francs 100,000)

14 Rue de la Pépinière, PARIS (VIII<sup>e</sup>)

Téléph. : 2-80rde 77-85, 77-86 et 77-87. Adr. Télégr. : Arncofera-Paris 118. R. C. SEINE 208.705 B



## Viticulteurs-Propriétaires !

**Pourquoi continuer à vous ruiner en sulfatant  
vos plants Français !**

Pour équilibrer votre budget, plantez les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous laisseront un bénéfice raisonnable, en vous apportant l'alcool et la couleur qui vous manque.

**Plantez S. 8357, le plus gros teinturier connu à ce jour.**

Viticulteurs, pour votre économie, plantez de bons hybrides sélectionnés.

Disponible très beaux greffés racinés et boutures spécialité d'hybrides anciens et nouveaux. 2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8745 — 8916 — 11803, etc.

.....

*Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :*

**M. Jean MALOD**

**Viticulteur-Pépinieriste**

**MONTÉLIMAR (Drôme)** — *Maison de confiance*

*Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique*

Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

## **VITICULTEURS !**

**ADOPTÉZ les créations "RICHTER"**

**R. 99**

**LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE**

à la fois puissant & rustique

résistant au calcaire

triomphant de la sécheresse

régulièrement fructifère

**MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT**

**R. 110. R. 31** sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

**ESSAYEZ le nouveau cépage**

**CARALICANTE**

**GROS TEINTURIER**

issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet

puissant :: fructifère :: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration  
et la qualité supérieure de son vin

**A l'étude**

**ALICARIGNAN**

Très productif, très rustique,  
couleur double de celle du Carignan

**Demandez-les aux**

**PEPINIERES RICHTER**

Béziers — MONTPELLIER — Aix-en-Provence

**TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE**

# Arbres sains, fruits meilleurs !

**Détruisez** les germes des maladies cryptogamiques,

**Tuez** les œufs et les insectes hivernants,

**Débarrassez** vos arbres des mousses et des lichens,

en ajoutant à la BOUILLIE BORDELAISE le

# JACKYL-HIVER

(HUILE BLANCHE EMULSIONNABLE)

fait adhérer la bouillie

et pénètre sous les écorces

-: NE BRULE PAS,  
N'INTOXIQUE PAS. :-

*C'est une spécialité de*

# LA LITTORALE de BÉZIERS



# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

<b>P. Degruilly.</b> — CHRONIQUE. — A propos de l'échenillage ; — Pour le retour à la sericiculture .....	197
<b>Henri Mattras.</b> — Expériences de surgreffage de la vigne dans le Gard .....	200
<b>C. Desserre.</b> — Sur la toxicité des produits employés par l'agriculture .....	203
<b>Ernest Ch. Schiumberger.</b> — Etude sur l'appellation d'origine et notamment l'appellation contrôlée en Alsace .....	204
<b>J.-L. Bayssière.</b> — Sur le 41.803 .....	209
<b>Delassus et Laffond.</b> — L'utilisation des poudres à base de rotenone dans la lutte contre l'Eudémis .....	210
<b>P. D.</b> — Blocage et distillation obligatoire .....	213
INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Foire de Paris.	216
Bulletin commercial. — Observations météorologiques	

## CHRONIQUE

### A propos de l'échenillage

Chaque année, en temps voulu, un arrêté préfectoral prescrit sur tout le territoire, la destruction des divers animaux ou végétaux nuisibles à l'agriculture.

Dans les départements du Midi, toute la vigilance des autorités se porte sur le « Bombyx processionnaire » dont l'habitat le plus souvent établi sur le pin d'Alep est constitué par des bourses blanchâtres très visibles, même de loin.

C'est là une interprétation erronée et abusive.

La loi sur l'échenillage, qui est venue rajeunir l'Arrêt du Parlement de Paris du 4 février 1732, remonte au 26 Ventose an IV, et il résulte, sinon de ses termes absolument vagues, du moins de l'histoire et des travaux préliminaires, qu'elle a été édictée exclusivement en vue de freiner les dégâts, au reste variables, occasionnés dans le Nord et le Centre de la France par le « *Liparis chrysorrhœa* ».

Rappelée dans la loi du 24 décembre 1888, l'obligation d'écheniller a été confirmée dans celle du 21 juin 1898, mais dans aucun de ces textes, il n'est question de l'échenillage des pins, des chênes ou autres arbres forestiers ; en fait, le législateur n'a visé que les arbres fruitiers, micocouliers, arbousiers, etc. . .

Certes, nous serions mal fondé à disconvenir que le Bombyx processionnaire ne cause un mal certain aux résineux, mais il borne là ses ravages et ne porte aucun préjudice aux cultures ; dès lors, nous

estimons que les propriétaires sont des mieux qualifiés pour décider des mesures à prendre, et ne doivent en aucun cas être entraînés à des dépenses hors de proportion avec les résultats : ceci d'autant plus, que si, quelques propriétaires, dans la crainte de contraventions possibles, se soumettent à la législation, beaucoup y échappent pour des *raisons diverses*, ou bien n'effectuent que très superficiellement les destructions ordonnées, et les chenilles continuent à pulluler...

En vérité, les destructions systématiques ne peuvent être poursuivies qu'appuyées par des mesures généralisées dans tous les Etats. Les papillons ne connaissent pas les frontières !

Si les Chambres d'Agriculture, dont l'avis doit être requis, en vertu de l'article 76 de la loi du 21 juin 1898, décident que le Bombyx doit être détruit par tous les moyens, que l'on crée des Syndicats du modèle de ceux qui fonctionnent en Algérie pour les sauterelles (loi du 25 septembre 1919) ou qu'on instaure, à l'instar de l'Allemagne, pour les mouches, les moustiques ou les rats, des « semaines pour les chenilles ».

Et surtout, que les diverses personnes morales, propriétaires de bosquets, ou de bois, soient mises sur pied d'égalité avec les particuliers et contraintes, elles aussi, à la réduction des foyers d'infection.

Ainsi, appliquées énergiquement sur tout le territoire, les mesures prises seront certainement efficaces.

Et puis n'est-ce pas là une excellente occasion d'utiliser les chômeurs ?...

## Pour le retour à la sériciculture

A diverses reprises, j'ai attiré l'attention de nos lecteurs sur la décadence de la sériciculture dans notre pays. Les mûriers comme l'olivier ont reculé devant la vigne. Qu'on en juge par l'examen du tableau ci-dessous où sont comparées les productions en feuilles des mureraies françaises en 1892 et en 1935 :

DÉPARTEMENTS	MOYENNE 1882-1892		1935	
	Récolte en feuilles (qx)	Valeur totale (francs-or)	Récolte totale (qx)	Valeur moyenne (fr.-papier)
Ain.....	5.172	15.330	350	10
Alpes (Basses-).....	27.431	165.065	2.300	10
Alpes (Hautes-).....	»	»	80	10
Alpes-Maritimes.....	6.674	23.326	510	16
Ardèche.....	515.528	2.277.674	400.180	10
Aude.....	6.000	26.000	»	»
Aveyron.....	3.000	15.000	»	»
Bouches-du-Rhône.....	41.473	305.023	11.870	6



Corse.....	42.491	43.529	2.400	10
Drôme.....	354.972	4.587.035	100.000	45
Gard.....	544.907	3.571.630	300 000	9
Garonne (Haute-).....	600	1.500	»	»
Hérault.....	17.087	106.087	2.870	30
Isère.....	139 655	298.000	4.040	25
Loire.....	850	2.4 3	»	»
Lozère.....	40.706	252.616	45.000	45
Pyrénées-Orientales..	3.500	15.583	»	»
Rhône. . . . .	365	1.970	»	»
Savoie.....	4.300	14.702	»	»
Tarn.....	1.935	6.050	50	18
Tarn-et-Garonne.....	1.747	5.095	»	»
Var.....	401.798	366.655	6.350	6
Vaucluse..	321.612	1.286.453	8.270	5
Total.....	2.151.835	10.384.548	554.270	13

De ce tableau résulte que la production en feuilles est tombée de 2.151.835 quintaux en 1892 à 554.270 quintaux en 1935. La valeur en or de 10.384.548 fr. à 1.441.102 fr. Elle atteignait 32.967.298 fr. en 1852 !

En 1930, l'Algérie récoltait, 44.800 quintaux de feuilles : elle paraît bien placée pour se livrer à la production du cocon ou du crin de Florence.

En France, en 1892, la surface occupée par les mureraies s'élevait à 38.377 hectares. Quelle est-elle à l'heure actuelle, il faut attendre la statistique en préparation pour être fixés et dans tous les cas, M. Secrétain, directeur de la Station séricicole d'Alès, estime qu'il existe encore suffisamment de mûriers en France pour quadrupler au moins notre production en cocons, si toutes les feuilles étaient utilisées. Et malheureusement beaucoup se perdent, notamment sur les routes des Cévennes, souvent jalonnées de ces arbres si utiles et qu'il serait aisé de multiplier. Et puis les espaces incultes ne manquent pas ! Et on pourrait les complanter de mûriers nains plus accessibles pour la cueillette des feuilles.

Quoi qu'il en soit, l'exploitation du vers à soie s'est révélée peu rémunératrice dans ces dernières années — mais elle peut permettre d'améliorer le budget paysan, surtout quand le chef de l'exploitation peut disposer d'une main-d'œuvre familiale. Cette spéculation doit donc être conseillée par ces temps de crise et ce d'autant plus que le prix de 2 fr. 50 payé au kilogramme pour les cocons en 1935 sera très certainement dépassé cette année — puisque une coopérative séricicole vient de vendre 6 fr. 50 le kilogramme, soit un prix à peu près équivalent à la prime accordée par l'Etat (1).

(1) Lois du 41 juin 1909 ; 31 mars 1928 ; 2 et 5 avril 1931. — Décret-loi du 4 avril 1934.

A titre de renseignements, voici le document qu'à bien voulu nous faire tenir notre excellent collègue et ami C. Secrétain :

« Pour qu'une éducation de vers à soie soit intéressante, il faut que l'agriculteur possède la feuille de mûrier nécessaire et utilise une main-d'œuvre autant que possible familiale.

Trois personnes peuvent très facilement élever *deux* onces (60 gr. de graines) de vers à soie. Voici les frais généraux d'élevage pour une once.

Prix d'une once de graines.....	25 fr.
Chauffage.....	60 —
Papier pour claies d'élevage.....	30 —
Bruyères .....	60 —
Total .....	175 fr.

Une once de graines doit produire normalement 60 kg. de cocons :

60 kilogr. à 2 fr. 50 (prix 1935) .....	150 fr.
Prime de l'Etat à 7 fr. 60 le kilogr.....	456 —
Total .....	606 fr.
à déduire .....	175 —
Restent.....	431 fr.

pour 35 jours de travail environ, dont 15 jours seulement de travail assidu».

Une once peut donner naissance à 30.000 chenilles capables d'absorber de 700 à 800 kg. ; un mûrier de 10 ans fournit environ cent kilos de feuilles ; il en donne deux cents entre quinze et vingt ans.

Voici donc une entreprise à tenter et après tout ne pourrait-on y associer certains chômeurs. Encore une occasion de mettre à contribution le crédit agricole appuyé sur le warantage éventuel des cocons !

P. DEGRULLY.

## EXPÉRIENCES DE SURGREFFAGE DE LA VIGNE DANS LE GARD

Actuellement la crise vinicole et la situation du marché des vins obligent les viticulteurs à se préoccuper davantage de la qualité des récoltes.

Parmi les nombreuses solutions du problème, on peut envisager celle qui consiste à changer le greffon. Un calcul simple permet, en effet, de voir facilement qu'il est beaucoup plus avantageux de surgreffer que d'arracher et de replanter. En plus des frais supplémentaires qu'entraîne une replantation, celle-ci, prive le viticulteur de deux ou trois récoltes au moins, alors que l'on peut espérer ne perdre qu'une ou deux récoltes avec le surgreffage.

..

Vers 1900, B. Chauzit, alors professeur d'Agriculture dans le Gard, relate une expérience de surgreffage faite sur une grande échelle par C. Bastide dans sa pro-



priété de Bellevue (Gard) : Alicantes et Petits-Bouschets, greffés sur Jacquez, donnaient un rendement et un vin d'une qualité qui ne convenait plus. Cent vingt mille pieds furent surgreffés en Aramon et, rapporte B. Chauzit, « la réussite fut complète : pas plus de 3-4 o/o de manquants », grâce à la compétence et au dévouement des régisseurs, MM. Sabatier père et fils.

Dans le champ d'expérience départemental de Nîmes, B. Chauzit, à son tour, fit lui-même de très nombreux essais : il surgreffa des Grands-Noirs de La Calmette, des Piquepouls-Bouschets, des Petits-Bouschets, des Alicante-Bouschet et des Jacquez, sur des souches d'Aramon, de Carignan, d'Aspiran-Bouschet, âgées de 8-10 ans établies sur Rupestris, Riparia et Solonis. Proportion de réussite : 60 à 95 o/o.

..

Des expériences très récentes ont eu lieu près de Bellevue, toujours en bonnes Costières. En avril 1935, différents numéros d'hybrides producteurs directs de Seibel et de Coudere de 3-4 ans établis sur Rupestris du Lot, planté en 1929, ont été surgreffés avec des Grenaches.

Nous avons visité le vignoble le 20 septembre dernier. La réussite était excellente ; non seulement au point de vue du nombre (supérieur à 90 o/o), mais encore au point de vue de la vigueur extraordinaire des plants (sarments de gros diamètre avec feuillage très vert et très abondant).

L'excellente tenue du domaine et le dévouement du bayle permettaient d'avoir au point de vue cultural le maximum de chances de succès. L'opération eut lieu du 1<sup>er</sup> au 10 avril. On surgreffa des Seibel 6305, des Coudere n<sup>os</sup> 2, 8, 10, 11, 14 et 15. Les résultats confirment en grande partie les affirmations de B. Chauzit : L'opération n'est ni difficile, ni délicate (avec quelques précautions élémentaires). Pour réussir, recommandait-il, il faut « opérer de bonne heure un peu avant débourrement, conformément aux règles ordinaires, en plaçant indifféremment le greffon soit sur le bois français, soit sur le bois américain ». On décapite, pour éviter l'excès de sève, le sujet vingt-quatre heures à l'avance, on le fend complètement, de chaque côté on évide la fente pour ménager la place du greffon (sur des portes-greffes de 14 ans à gros diamètre, C. Bastide avait fait placer deux greffons par cep). En 1935, un seul greffon est placé sur le cep décapité.

On ne constate pas de différence très sensible entre le surgreffage sur greffon (au-dessus de la 1<sup>re</sup> greffe) et sur sujet (au-dessous de ce niveau). Le surgreffage sur greffon donnerait cependant un pourcentage de réussite plus élevé, mais une vigueur un peu moindre que le surgreffage sur sujet. Le sujet primitif, en effet, a une tige plus lisse que le greffon qu'il porte et, au total, après la deuxième greffe, on a deux barrages pour la sève au lieu d'un seul.

D'autre part, il serait peut-être possible de voir des différences entre les différents greffons intermédiaires : Ainsi, le surgreffage a moins bien réussi sur Coudere N<sup>o</sup> 2 que sur Coudere N<sup>o</sup> 15. On peut le signaler sans toutefois trop insister, car on doit tenir compte de ce que le terrain vallonné des Costières permet d'observer à vingt-cinq-trente mètres de distance une sérieuse modification dans l'aspect et le rendement d'un même cépage.

De plus, on avait greffé à côté, greffage ordinaire en fente, sur Rupestris du

Lot de un an et deux ans, le même Grenache. Les soins culturaux et traitements ont été identiques. Le tableau suivant résume les différences :

Opération	Greffage ordinaire sur		Surgreffage sur Producteurs dir. sur Rup. 4-5 ans
	Rup. 1 an	Rup. 2 ans	
Observation	grenaches	grenaches	grenaches
le 20 septembre	peu	plus vigoureuses	remarquablement
1935	vigoureuses	que les précédentes	vigoureuses

Ainsi n'y aurait-il pas que des désavantages à attendre un an de plus pour le greffage, on y gagnerait en vigueur et les souches seraient plus facilement et plus rapidement formées et... mises à fruit. Sur porte-greffe de 2 ans, la vigueur paraît deux fois plus grande que sur porte-greffe d'un an. Et elle permet de comprendre qu'à fortiori, la vigueur du plant surgreffé soit remarquable. Les différences proviendraient, à notre avis, surtout de l'âge des racines du sujet et de leur bonne santé générale, car les réserves accumulées dans le système racinaire doivent être elles-mêmes sensiblement proportionnelles au volume de ces racines.

Cette vigueur, qui représente pour le viticulteur une capacité, un potentiel de production, va-t-elle continuer à distinguer les souches surgreffées des autres ? N'y aura-t-il pas des raisons anatomiques ou autres qui s'opposeront, plus tard, à cette vigueur ? Des observations ultérieures nous le montreront.

\*  
\*\*

En conclusion jusqu'ici, ces expériences nous montrent que, dans le Gard, le surgreffage, s'il est bien mené et si les conditions météorologiques s'y prêtent, donne des résultats remarquables pour changer facilement de greffon et ainsi améliorer grandement la qualité des récoltes.

Car une augmentation de la qualité du vin, aux dépens sans doute de la quantité, ne serait-elle pas un des meilleurs moyens de lutter contre la surproduction en augmentant la consommation nationale et même la consommation étrangère ? Elle favoriserait, en tout cas, certainement, l'application des lois récentes destinées, dans l'esprit du législateur, à diminuer la crise viticole qui accable nos régions de monoculture quasi-obligatoire.

Henri MATTRAS,  
Ingénieur agricole, à Vauvert (Gard).



## SUR LA TOXICITÉ DES PRODUITS EMPLOYÉS PAR L'AGRICULTURE

C'est un fait bien prouvé, indiscutable que la défense actuelle contre les ennemis de la culture, nécessite l'emploi de produits dangereux pour ceux qui les emploient.

Les intoxications toujours pénibles causent aux agriculteurs une réelle répugnance à les employer. Loin de nous la pensée de les prohiber. Ces toxiques deviennent indispensables pour la lutte à sauver la récolte. Qui ne les emploie pas ne récolte plus rien, ou des fruits et légumes invendables. Chenilles, insectes, doryphora, hémiptères, cryptogammes, envahissent vignes, vergers, légumineuses, etc. et sans les moyens de défense du nouvel arsenal en cuivre, soufre, arséniate, hélios, anthracènes, rotenones, pyrèthres, nicotine, baryum (le plus dangereux car ce composé ne s'élimine pas de l'économie), entre autre l'emploi de la cheddite, pour ne nommer que les plus usuels, fournissent tous des toxiques dont l'opérateur subit, malgré les précautions prescrites par les fabricants, parfois de pénibles conséquences.

Viticulteurs et arboriculteurs ne me dédiront pas, qu'il est impossible de faire un épandage dans les conditions prescrites dans les fascicules des marchands conseillant le mode d'emploi.

Profiter de jours sans vent, se laver soigneusement les mains et la figure, ne pas fumer, etc.

Lorsque vous avez un appareil engorgé, un jet malencontreux, un débouchage à faire, un coup de vent qui vous rabat poudre et liquide sur la figure, tout le long de longues journées. A l'heure actuelle tous les toxiques fournis par les fabricants ou presque tous, épandus à bon escient sont vraiment efficaces, mais ces spécialistes sont tous bien d'accord pour jurer que leurs mixtures réduisent les risques au minimum pour celui qui les emploie, avec de bénévoles précautions. Quel est le produit qui se vendrait si le fabricant poussait au noir les risques que courent ceux qui s'en servent ?

Je crois que pour mettre d'accord, sans handicaper tel produit par rapport à un autre plus dangereux, nos légistes devraient promulguer une petite loi bien simple : Il est interdit à tout fabricant de vendre son produit sans mettre à la disposition de celui qui l'emploie un masque (non pro gratias naturellement) pour protéger celui-ci de tout risque de s'intoxiquer en même temps que les insectes ou cryptogammes qu'il foudroie.

Pour tous les ingrédients employés à ce jour, ce masque ne deviendrait pas très onéreux, quelques francs : un grillage ample avec verres de vue, couvrant tout le visage, et par dessus une toile légère imbibée d'hyposulfite de soude ; la toile amovible essorée et réimprégnée deux ou 3 fois par jour. L'hyposulfite suffit dans la plupart des cas. Rien n'empêche le fournisseur d'adapter un autre liquide de préservation meilleure.

Pour notre compte, nous employons ce masque de notre fabrication, à notre grande satisfaction.

Il n'est nullement fatigant à porter et n'a rien du masque à gaz de pénible mémoire pendant la guerre.

C. DESSERRE,

## ETUDE SUR L'APPELLATION D'ORIGINE

### ET NOTAMMENT L'APPELLATION CONTROLÉE EN ALSACE (1)

#### Moût et Vin

Le *raisin* récolté subit le traitement du pressoir, le *moût* le traitement en cave. En principe, les vins blancs de la Vallée du Rhin et ceux d'Alsace ne doivent pas macérer en cuve, ils doivent être pressurés le plus rapidement possible, pour éviter le goût de la rafle ou des arrière-goûts provenant de la décomposition de la pulpe. Ce n'est que tout à fait exceptionnellement que certains vins de Riesling ou de Sylvaner sont légèrement macérés après un premier écrasement, pour développer plus le bouquet typique de ces raisins. Le foulage à la vigne, qui était d'usage autrefois, tend à se perdre, il n'existe plus que dans certains rayons, pour facilité de transport et pour donner satisfaction à certaines coutumes de vente de raisins foulés (Maische) qui se fait dans les campagnes. Conformément à l'encépagement unique par parcelle, le pressurage se fait distinctement pour chaque espèce de raisin. Quand il s'agit de raisins de plusieurs variétés entrant dans la composition du moût, le produit doit porter la dénomination de « Zwickel » pour les variétés courantes et de « Edelzwicker » pour les variétés supérieures.

La pleine maturité est indispensable. Le produit de raisins mildiousés ou attaqués par le ver est à rejeter pour les bons produits, mais pour la dite « pourriture », il faut distinguer la pourriture grise avec décomposition entière du raisin, qui n'apparaît généralement que dans les cépages rouges ou grossiers, et la décomposition de la pulpe par *Botrytis cinerea* qui dans les cépages de Riesling, Sylvaner, Pinot blanc notamment fournit des produits de très haute classe.

Le pressurage doit être opéré suffisamment vite pour éviter tout échauffement de la masse, la rebêche pour le deuxième pressurage en tant qu'elle est utile ou nécessaire, doit être opérée de telle façon que l'oxydation des marcs soit évitée, qu'ils ne brunissent pas, mais restent à l'état de vert frais. La deuxième pressée peut avoir selon les années et les cépages une valeur analogue à la première et peut être nécessaire pour l'addition à la première qui autrement, pour un vin de raisins très juteux, serait trop pauvre en tannin ou en extrait indispensable à la bonne conservation.

La troisième pressée est impropre à la constitution de vins de conserve. Elle sert en pratique à la fabrication de la boisson familiale, et pour ce est rallongée avec la dilution des marcs cuvés avec du sucre.

Le rendement aux 100 kg. de raisins en moût varie selon les années, mais là aussi les rendements importants n'excluent pas la qualité, si la constitution des raisins est bonne. Il va de soi que des raisins gonflés par l'eau et par la pluie rendront plus de jus, mais jus plus pauvre en sucre et autres constituants. Il n'est pas dit par contre que les raisins plus ou moins desséchés donneront un moût

---

(1) Voir p. 182.



normalement constitué, soit que le sucre — et dans le vin l'alcool — soit trop conséquent par rapport aux autres constituants, soit que la formation de certains acides n'ait pas pu se faire normalement, vu le manque d'eau.

Pour donner des vins dignes de la dénomination « Vin d'Alsace », il faut que le moût contienne une quantité normale de sucre transformable en alcool : l'expérience nous indique que si cette quantité ne correspond pas au moins à 8 degrés en volume pour le vin, il sera très rare de pouvoir faire de ce moût un vin de haute valeur. Normalement le bon produit en Alsace varie entre 8 et 14 degrés d'alcool, selon les cépages, les lieux et les années. Les degrés supérieurs que nous avons constaté jusqu'à dépasser 16 degrés sont tout exceptionnels et ne sauraient rentrer dans la règle normale. Il ne faut pas que l'alcool se trouve en disproportion dans le vin, sans quoi la fraîcheur et le fruité recherchés seraient couverts. Ce ne sont pas nécessairement les vins les plus riches en alcool qui sont les meilleurs. Il faut comme dit un équilibre normal entre les différents constituants, et surtout avec l'acidité naturelle, pour obtenir le breuvage harmonieux et complet que nous recherchons. A côté de l'alcool, c'est toute la gamme des alcaloïdes, des huiles essentielles, de certains corps qui n'ont pas encore été définis nettement qui entrent en jeu. Il n'est pas possible de donner une règle absolue pour le degré alcoolique, et si certains vins pour certaines années et lieux peuvent être parfaits avec 10 à 11 degrés, d'autres conditions en réclameront davantage. L'expérience séculaire et le Statut du vin en Allemagne tiennent compte de ces faits, et prévoient la remise en équilibre du moût par le sucre et dans une certaine mesure par l'eau pour réduire l'acidité. La Loi française admet normalement le sucrage à sec, pouvant aller jusqu'à 9 kg. par 3 hectos de vendange = 200 litres de moût, correspondant normalement à une hausse de degré alcoolique de 2,50 degrés. Pour les Vins d'Alsace, ces chiffres sont généralement suffisants. Dans les vignobles de toute première qualité, ils sont rarement utilisés. L'Allemagne a admis une augmentation de volume en eau sucrée jusqu'à concurrence de 20 o/o (depuis 1926 25 o/o). En Alsace les grands groupements de producteurs se sont mis d'accord et la Loi française l'a sanctionné avec un pourcentage maximum de 10 o/o pour l'avenir. Ce serait une erreur de chercher dans cette coutume un mouillage, c'est bien au contraire un rétablissement d'équilibre qui est indiscutablement loyal.

L'expérience a donné de mauvais résultats par l'usage du calcium pour la réduction de l'acidité. Les vins produits par désacidification du moût ne sont pas harmonieux, ils ont perdu en même temps que l'acidité certains corps qui leur sont nécessaires pour la constitution normale, qu'ils ne contiennent pas en excès comme les vins rouges et comme les vins plus épais du Midi.

Conformément aux usages de toute la Vallée du Rhin, la préférence est donnée et doit être à juste titre donnée aux vins strictement nature. Et ce n'est qu'en cas de nécessité absolue que la chaptalisation ou la rectification avec augmentation du volume doit intervenir. Dans beaucoup de cas, le même résultat que par cette rectification et même la chaptalisation peut être obtenu par le mariage de différents moûts ou par l'assemblage de différents vins. Mais n'oublions pas que la Propriété dans la Vallée du Rhin étant extrêmement morcelée, les vigneron ne disposent généralement pas des moûts ou vins pour faire cette opération, et qu'en restrei

gnant outre mesure ces moyens de rectification nous condamnerions ces vins à de la marchandise basse courante et que nous constituerions un monopole de la propriété importante et du Commerce, ce qui n'est pas dans l'idée de la Loi. Le mariage et le coupage des moûts et des vins entre eux de la même région est le moyen courant pour obtenir la marchandise vendable en grosses quantités. Elle est faite chez le Commerçant. Il y a lieu de veiller en tout cas à ce que ces opérations restent loyales pour la dénomination.

Le Vin d'Alsace avec son caractère particulier ne supporte pas le coupage avec des vins de régions d'un autre genre. Tout essai a échoué jusqu'à présent, et si des pratiques peu loyales existent par endroits pour profiter des bas prix d'autres régions, pour faire entrer dans le Vin d'Alsace un pourcentage plus ou moins important de ces vins bon marché, cette opération rendra toujours des liquides ayant perdu leur caractère original et ne pouvant effectivement réclamer qu'une dénomination générale de vin, mais non celle de « Vin d'Alsace ».

Notons en passant que le prix du vin d'Alsace a été de tout temps indépendant du prix des vins vendus au degré alcoolique.

Les traitements du moût et du vin selon la loi française peuvent suffire à la pratique, tout en donnant moins de facilités que la législation allemande, notamment en ce qui concerne la clarification et tenue des vins. De fait, le Commerce alsacien a plus de difficultés pour la mise au point des vins que ses concurrents dans les provinces allemandes. Il ne nous appartient pas de discuter cette question.

*La concentration du moût* par évaporation ou par le froid n'a pas fourni des vins harmonieux. L'utilisation de *moûts concentrés* d'autres régions nous paraît tout aussi condamnable que le coupage du vin d'Alsace avec du vin d'autres régions à caractère différent.

*Le vinage* par alcool ne paraît pas être intéressant pour le vin d'Alsace. Il a été opéré fréquemment, mis en concours pour des vins d'exportation de toute la vallée du Rhin, mais tout connaisseur refusera des vins de ce genre, qui sont déséquilibrés par une adjonction d'un seul élément dans cette liqueur demandant *un équilibre naturel de provenance vivante*.

Nous n'oserons pas nous prononcer définitivement sur la pratique très répandue sur les rives allemandes du Rhin de corriger la composition du vin normal par l'ajoute de *moût stérilisé*. Nous craignons là aussi l'apport de corps inertes et morts *dans une meière vivante*.

Tout autre est le ralentissement de la vie d'un vin fait par *stérilisation*, dont les composants ont fourni leur œuvre, et qui sont tous arrêtés au même point.

### Importance du produit

Il importe de se rendre compte de la portée de la restriction d'appellation d'origine ou d'appellation contrôlée pour l'Alsace. Pour établir le chiffre des vins qui pourraient avoir droit à cette appellation, nous pourrions nous baser en premier lieu sur les déclarations de récolte des dernières années.

En nous basant particulièrement sur le rendement de 1935, qui a été une bonne année, tant comme rendement que comme qualité, nous trouvons pour



	Années	Hectos	Superficie en prod.	Nombre de récoltants	Vins blancs	Rouges ou rosés
<b>Bas-Rhin :</b>	1933	195.134	5.440	23.494	152.463	42.666
	1934	469.796	5.598	28.556	361.644	109.152
	1935	388.561	6.023	26.073	298.858	89.703
		1.044.491			802.970	241.521
	Moyenne	348.163			267.656	80.807
<b>Haut-Rhin :</b>	1933	239.794	6.374	18.652	203.847	35.944
	1934	550.206	6.998	23.414	452.398	97.808
	1935	527.020	7.206	23.442	437.889	89.131
		1.317.017			1.094.134	222.883
	Moyenne	439.003			364.711	74.294

l'Alsace au total une récolte d'environ 900.000 hectos (exactement 915.581), de laquelle nous aurons à déduire :

1° Les vins de producteurs directs tant rouges que blancs.

Les vins de producteurs directs rouges sont compris dans la déclaration spéciale rouges ou rosés. Et, en admettant que la production de viniferas en rouges ou rosés peut être estimée à un maximum de 8 à 10.000 hectos par département, nous obtenons, en chiffres ronds, 160.000 hectos de production de producteurs directs rouges. Pour les producteurs directs blancs, la statistique ne nous donne pas d'indication, mais un aperçu général du vignoble, dans lequel nous constatons une augmentation considérable depuis quelques années — malheureusement même dans le bon vignoble — de producteurs directs blancs, nous fait admettre un chiffre analogue à celui des producteurs directs rouges, soit encore 160.000 hectos. La production de petits vins de plaine a été assez importante en 1935. En partie, elle est comprise dans le chiffre des producteurs directs que nous venons de dénommer, mais nous estimons qu'au moins 50.000 hectos sont encore produits en viniferas en plaine. Ce qui nous donne au total 370.000 hectos à déduire des 900.000 hectos de récolte, soit un maximum de 530.000 hectos pouvant entrer en ligne de compte pour la dénomination spécifique. Nous ne tenons pas compte des vins inférieurs du fond des vallées, des productions de Trollinger, de gros chasselas (Lampert-Traube) ou autres produits ordinaires dans le véritable vignoble.

Les déclarations de récolte ont été très complètes en 1935. Vu l'abondance générale du vin, dépassant les besoins de la famille du Producteur et la nécessité de « faire de l'argent », tous, jusqu'au dernier petit Producteur ont fait leur déclaration en vue de la vente. En prenant la proportion du nombre de récoltants par rapport à la surface, nous constatons que la moyenne de propriété en rapport par déclarant est de 23, 10 ares pour le Bas-Rhin et de 30,74 ares pour le Haut-Rhin, preuve d'un morcellement inouï et inusité pour le reste de la France.

Les déclarations de récolte précédentes à 1935 ne nous donnent que des renseignements documentaires généraux sans être exactes. Le manque de vin jusqu'en 1934 et le manque d'habitude de déclaration ont provoqué un certain désordre et des indications incomplètes. Nous n'osons pas en tirer les conséquences comme de celles de 1935 que nous considérons comme normales.

La production de 1935 a été bonne en quantité et en qualité. Si nous admettons que la culture rationnelle saura éviter jusqu'à un certain point, sauf accidents atmosphériques les écarts trop grands de la quantité de récolte, nous devons pour une durée de 10 ans pouvoir nous baser sur une moyenne raisonnable, que selon notre expérience nous pourrions admettre à 25 o/o de moins que 1935, ce qui donnerait comme base, si tout restait à l'état actuel, une quantité de 530.000 hectos moins 25 o/o, soit entre 400.000 et 420.000 hectos de production annuelle pouvant avoir droit à une appellation spéciale. Notons cependant qu'actuellement les producteurs directs blancs sont encore en légère augmentation dans la petite propriété, et que d'importantes surfaces de jeunes vignes en viniferas ne sont pas encore en rapport. Ces jeunes vignes plantées dès les deux dernières années doivent être susceptibles d'un apport supplémentaires d'au moins 50 à 80.000 hectos dans les très prochaines années, de sorte que nous devons admettre en chiffre ronds une quantité d'environ 500.000 hectos de vins dignes d'appellation.

Notons que dans ce qui précède, conformément à ce que nous avons exposé dans un autre chapitre, nous ne cherchons pas à restreindre outre mesure le volume des vins dignes de la dénomination « Vin d'Alsace », car, si nous ne voulions admettre que les vins de très grands crus pouvant par leur seule et unique composition et sans la moindre amélioration, soit sous forme de sucre sec, soit de rectification de la composition par du sucre et de l'eau, nous trouverions des chiffres par trop bas, que nous n'estimons guère à plus de 80.000 hectos pour le Haut-Rhin et 50.000 hectos pour le Bas-Rhin une année dans l'autre, soit 130.000 hectos, ce qui pour le Commerce, avec ses exigences de quantités importantes et vu la vogue générale dont jouit à juste titre le Vin d'Alsace, serait une quantité tout à fait insuffisante. Ce serait la ruine du Commerce spécifique des Vins d'Alsace, en donnant un avantage peut-être légitime à la production de haute classe, et ce serait un monopole aux détenteurs riches de ces sites exceptionnels. Mieux vaut certainement en pratique pour les producteurs de première classe eux-mêmes d'admettre à côté de leurs produits la marchandise moyenne dont l'écoulement est plus facile, dont le Commerce a besoin, et dans laquelle ils entreront avec leurs vins dignes de prix plus élevés et donnant la possibilité, le cas échéant, au Commerce de relever la marchandise moyenne grâce à cet appoint.

Dans ce qui précède, nous n'avons pas tenu compte de la *consommation familiale* qui dans certaines régions de grands vignobles a une grosse importance. En Alsace, elle ne réduit guère le volume du véritable vin d'Alsace, vu que le cultivateur et son personnel se contentent pour la boisson journalière et pour se désaltérer pendant leur travail du dernier extrait du pressoir, rallongé de la cuvée de piquette, ou de production de producteurs directs rallongés de la même façon. Les bons vins d'Alsace sont trop capiteux et trop forts pour désaltérer l'ouvrier agricole pendant le travail.



### Conclusion

Pour la délimitation des crus, la détermination des vins ayant droit à l'appellation contrôlée, nous devons, selon ce qui précède, tenir compte pour les vins blancs :

1° Du lieu de production, c'est-à-dire éliminer tous les terrains de plaine, et réserver coteaux et contreforts de la montagne, ainsi que les terres directement adjacentes. Tel qu'il est expliqué plus haut, la délimitation est facile à établir.

2° Après élimination prescrite par la loi de tous les producteurs directs, nous admettrons les variétés naturelles de viniferas, à l'exclusion des Trollinger et gros Chasselas (Lampert-Traube), ainsi que, sauf épreuve de longues années, les bâtards de vignes viniferas entre eux. Toute nouvelle variété de vignes viniferas n'ayant pas été régulièrement cultivée en Alsace ou dans la Vallée du Rhin, ne pourra être admise qu'après examen spécial.

3° Pour la culture et pour la taille, le dressement du cep, l'espacement des cep, nous ne voyons pas de prescriptions à donner. Nous refuserons de même l'établissement d'un maximum au rendement.

4° Pour la composition du moût, nous exigerons une quantité minimum de sucre naturel donnant 8 degrés d'alcool au volume après fermentation. Nous admettrons la hausse du degré alcoolique par chaptalisation, conformément à la Loi française de 2,50 degrés, ainsi que tous les traitements admis par la Loi française. Nous admettrons le rétablissement d'équilibre par réduction d'acidité avec sucre délayé dans l'eau jusqu'à concurrence d'un maximum de 10 o/o, sans dépasser sur la totalité les degrés alcooliques correspondant à la chaptalisation, soit donc d'une hausse totale de 2,50 degrés.

5° Nous insistons particulièrement sur l'interdiction complète du coupage des vins d'Alsace avec des vins d'autres régions à caractère différent.

Guebwiller, janvier 1936.

Ernest Ch. SCHLUMBERGER.

---

## SUR LE 11.803.

---

« Beaucoup ont critiqué les hybrides à juste raison, il y en a beaucoup de mauvais et même très mauvais. Cependant pour suivre le progrès en viticulture, j'ai toujours été partisan d'essayer les vedettes ; chaque fois que j'ai lu un article reconnaissant à un numéro certaines qualités, je l'ai essayé ; je ne compte plus le nombre de ceux que je n'ai pas multipliés et même supprimés.

Je confirme l'éloge de cette variété que fait l'auteur de cet article signé Bayssière.

Le 11.803, dont il est question, est un cépage de grand avenir, voilà la quatrième année que je vois, chez moi, la régularité de ce cépage, qui me paraît ne rien craindre : pas de coulure, très vigoureux et indemne de maladies : je vais le multiplier rapidement en greffant même les vieilles vignes avec l'espoir de ne pas avoir à souffrir ni sulfater ; ne craint pas la gelée et apporte une récolte presque normale à la repousse. Normalement très fertile, grande abondance. Avec le degré 14°, cette année, les marchands de vin ne

seraient pas tributaires de l'étranger et trouveraient les degrés désirés dans la Métropole, donc avantage sérieux pour les viticulteurs qui pourraient offrir au commerce des vins de 12 à 15°.

Ce cépage se prête à diverses vinifications, il est rose couleur aramon a jus blanc Je l'ai vinifié en blanc cette année, vin parfait, degré, moelleux, finesse et souplesse, du reste je le ferai déguster à qui voudra s'en rendre compte.

Il peut être vinifié en rouge en mettant un trentième en volume liquide d'un autre cépage très grand teinturier et avoir assez de couleur.

Un autre grand avantage de ce cépage : il pourra être expédié comme raisin de table, grain craquant très sucré, très bon à manger, supportant au mieux le transport, ne s'égrenant pas, grains assez gros et uniformes, pas de grains défectueux, pas millerandé, évitant le ciselage en le réduisant à très peu de travail.

En 1932, deuxième année que je le vis pousser chez moi, je le remarquais tellement que j'en expédiais quelques raisins à un commissionnaire aux Halles à Paris, M. Girard, qui me répondit que je pouvais le multiplier sans crainte, que la vente de ce raisin serait facile.

En septembre 1934, sans en être prévenu, je voyais arriver chez moi ce commissionnaire accompagné d'un viticulteur éminent, M. Emon, qui venaient se rendre compte de la valeur de cette variété; ils furent ravis.

Au sujet de ce que je dis plus haut, je ne crains pas de démenti (1).

J.-L. BAYSSIÈRE,

Viticulteur à Roquecor (Tarn-et-Garonne)

---

## L'UTILISATION DES POUDRES A BASE DE ROTENONE DANS LA LUTTE CONTRE L'EUDÉMIS

---

L'Eudémis (*Polychrosis botrana* Schiff.) qui a sous le climat nord africain trois et souvent quatre générations, est le parasite qui cause les dégâts les plus régulièrement sensibles aux vignobles des plaines de la Mitidja, de Philippeville et de Bône. Contre les chenilles de première et deuxième générations, les viticulteurs disposent d'une méthode de lutte qui a fait ses preuves : les pulvérisations arsenicales. Mais ces traitements devant légalement cesser à la véraison, ils se trouvent désarmés contre la troisième génération, dont le grand vol a lieu dans les tout derniers jours de juillet. On lutte bien, depuis deux ou trois ans, avec un certain succès, à l'aide de poudres contenant 10 à 12 p. 100 de fluosilicate de baryum pour 88 à 90 p. 100 de chaux ou de talc, mais on ne saurait encore, en raison de la toxicité, relative mais réelle, de ces produits, envisager leur emploi jusqu'à une date trop rapprochée des vendanges. C'est ce qui nous a amenés à expérimenter, au cours de la dernière campagne viticole, des poudres à base de rotenone, produit considéré comme inoffensif pour l'homme et les animaux à sang chaud.

L'expérimentation a eu lieu dans un vignoble de la région de Beni-Mered com-

---

(1) On s'est plaint parfois d'une affinité médiocre pour certains sujets américains. Nous faisons une enquête sur cette question. Rz.



planté en Aramon et fortement contaminé par l'Eudémis. En première génération, aucun traitement n'avait été pratiqué. En deuxième, un seul poudrage avec une spécialité commerciale à base de rotenone mélangée, dans la proportion de 25 p. 100, à de la chaux viticole, avait été appliqué le 20 juin, sur tous les rangs. En troisième, les rangs témoins ne reçurent aucun insecticide, alors que les produits à essayer étaient répandus chacun sur 3 rangs de 80 pieds. Chaque lot traité était séparé du voisin par un rang non traité et l'ensemble de la surface en expérimentation était encadré de plusieurs rangs servant de témoin.

Les poudres utilisées provenaient de différentes firmes. La poudre A contenait 1,5 p. 100 environ de rotenone et substances annexes (degueline, tephrosine, etc., etc.), la poudre B, 2 p. 100 de rotenone et substances voisines et la poudre C, 3 p. 106. Il y a lieu toutefois de noter que ces chiffres n'ont qu'une valeur relative, les méthodes d'analyse des composés tirés du Derris n'étant pas encore unifiées et la séparation quantitative des divers toxiques (rotenone, degueline, tephrosine, etc...) étant encore très difficile à réaliser. Les trois poudres présentaient un grand degré de finesse, les marques A et C ayant cependant, à ce point de vue, une supériorité marquée sur la poudre B qui s'avérait, en outre, d'une densité plus élevée.

Deux applications successives furent faites, les 2 et 9 août 1935, le choix de ces dates ayant été déterminé par l'apparition, au 4 août, du grand vol des papillons de troisième génération. Les appareils d'épandage consistaient en de simples souffreuses à main, du type dit « Furet », tenues par des indigènes. Chaque rang était poudré par deux ouvriers se déplaçant chacun d'un côté, soulevant de la main gauche feuilles et sarments et actionnant la souffreuse de la main droite. La poudre était exclusivement projetée sur les grappes.

La consommation d'insecticide, pour une seule application sur les 3 rangs, fut de 8 kgr. pour les poudres A et C et de 10 kgr. pour la poudre B, ce qui correspond à des quantités de 130 à 160 kgr. par traitement et par hectare de 4.000 pieds, doses très exagérées qui s'expliquent, à la fois, par le fonctionnement défectueux des appareils employés et la nécessité expérimentale de recouvrir parfaitement les grappes.

Les résultats furent constatés le 1 septembre au moment de la vendange. L'appréciation de la valeur insecticide des diverses poudres fut basée sur le nombre de chenilles vivantes trouvées dans les rangs traités comparativement aux rangs témoins. Trente grappes prélevées au hasard dans les diverses situations (extérieur, intérieurs, bas et haut des souches) furent cueillies dans chacun des rangs témoins et des rangs traités. Les comptages entrepris firent intervenir, en outre,

1° les grappes absolument saines,

2° les grappes présentant des traces d'attaque, décelées par les morsures des grains, la présence de cocons vides, mais sans que la valeur vinicole en soit affectée ;

3° les grappes très abîmées par les vers : grains percés et plus ou moins vidés, d'où altération importante avec acescence et pourriture.

Les chiffres obtenus sont résumés dans le tableau ci-dessous :

L'action insecticide de ces poudres est donc remarquable, plus particulièrement celles des marques A et C, avec lesquelles la protection obtenue peut être considé-

	NOMBRE DE GRAPPES EXAMINÉES	CHENILLES VIVANTES	TRACES D'ATTAQUE	GRAPPES SAINES	GRAPPES LÉGÈREMENT ABIMÉES	GRAPPES TRÈS ABIMÉES ET PARTIELLEMENT POURRIES
Parcelles témoins .	30	98	29	1	13	16
Parcelles traitées :						
Poudre A .....	30	0	17	13	0	0
Poudre B .....	30	13	20	7	2	1
Poudre C .....	30	1	18	11	1	0

rée comme totale. Les chiffres inférieurs donnés par la marque B doivent être attribués au défaut de finesse de la poudre qui s'oppose à une bonne adhérence et à une densité trop élevée qui diminue sa faculté de dispersion.

De tels résultats sont intéressants en ce sens qu'ils permettent d'espérer que l'on pourra désormais lutter contre l'Eudemis durant toute la période qui s'étend de la véraison à la vendange, au moyen d'un insecticide efficace et ne présentant aucune toxicité pour le consommateur éventuel des vins ou des raisins traités. Cette question présente pour l'Afrique du Nord une importance plus marquée encore que pour la Métropole, la pluviométrie estivale étant le plus souvent insignifiante en Algérie : les pluies ne sauraient donc avoir ici le rôle certainement appréciable qu'elles peuvent jouer dans l'enlèvement des produits toxiques déposés sur les raisins.

Un obstacle toutefois paraît devoir s'opposer à la généralisation rapide de cette méthode de lutte : c'est le prix élevé qu'atteignent encore les produits à base de rotenone, fabriqués à partir de racines broyées de Derris ou d'extraits de rotenone incorporés ensuite à une matière inerte. Le commerce se trouve dans l'obligation d'acheter très cher les matières premières et ce prix, encore grevé de frais de transport, explique les cours (5 à 12 francs le kgr. pour des teneurs en rotenone de 2 p. 100 environ) auxquels se maintiennent les diverses spécialités offertes. En admettant même que l'on puisse abaisser, en utilisant des poudreuses spéciales que l'industrie française commence à fabriquer la consommation de poudre à 30-50 kgc. par hectare, le prix de revient d'un tel traitement resterait encore beaucoup trop élevé dans la situation actuelle de la viticulture.

En conclusion, la mise sur le marché d'une poudre très fine et très légère dosant 1,5 à 2 p. 100 de rotenone et de substances annexes (dégueline, tephrosine, etc.) et d'un prix abordable rencontrerait, en Algérie, d'importants débouchés et doterait la viticulture de l'arme de la dernière heure qui lui fait encore partiellement défaut (1).

DELASSUS et LAFFOND.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

## BLOCAGE ET DISTILLATION OBLIGATOIRE

En vertu de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, des articles 3, 6 et 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, de l'article 1<sup>er</sup> du décret-loi du 28 septembre 1935, de l'article 1<sup>er</sup> du décret-loi du 30 septembre 1935, les viticulteurs sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité d'alcool correspondant au pourcentage fixé par le décret du 20 décembre 1935, relatif à la distillation obligatoire (1).

La seule exonération à retenir, est celle prévue par l'article 10 § 4 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée en faveur des récoltants dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine, en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite avant le 1<sup>er</sup> janvier 1926, à condition, dans ce dernier cas, que la production n'ait pas dépassé une moyenne de 40 hectolitres à l'hectare pour les trois années 1932, 1933 et 1934.

Signalons, en outre, que, par application des lois des 6 et 30 avril 1935, bénéficient du même régime, les vins bénéficiant de la présomption légale, les vins dont l'appellation a été régulièrement déclarée avant le 1<sup>er</sup> janvier 1931 et dont le droit d'appellation n'a pas été contesté dans les trois ans qui ont suivi la date de la déclaration, récoltés : a) sur le territoire de la Bourgogne ; b) dans les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

En exécution de l'article 6 du décret-loi du 30 juillet 1935 (2), une partie des prestations, variables suivant les régions de production, est susceptible d'être réglée en alcools viniques. Cette portion porte : a) sur 1 l. 05 d'alcool pur par hectolit. de vin élaboré dans les trois départements africains ; b) sur 0 l. 82 d'alcool pur par hectolitre de vin dans les régions où le degré minimum est fixé à 8°5 au moins ; c) sur 0 l. 65 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les autres régions.

Obligatoirement, l'excédent doit être constitué par de l'alcool de vin, étant entendu que les quantités de vin à distiller, à cet effet, ne doivent pas excéder 33 ou 50 o/o de la récolte, suivant que celle-ci est inférieure ou égale à 5.000 hectolitres ou qu'elle dépasse cette quantité.

Pour la détermination de cette limite, le degré moyen des vins à distiller est fixé au degré minimum des vins de pays dans la région.

Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool, dont la fabrication ne remonte pas au delà du 9 octobre 1935, date du premier décret de distillation obligatoire applicable à la campagne 1935-1936, mais la partie des prestations réglée en alcool vinique devra provenir nécessairement de la récolte personnelle des viticulteurs.

..

Les quantités d'alcool à fournir sont fonction de l'importance de la récolte et du rendement à l'hectare. Elles sont inscrites dans le décret déjà cité du 20 décembre 1935.

Nous reproduisons ci-dessous les formules insérées dans la circulaire 631 des Contributions indirectes.

---

(1) *Progrès*, t. II, 1935, p. 623 et tome I, 1936, p. 17.

(2) *Progrès*, t. II, 1935, p. 137.



- a. Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum des vins de pays est fixé à 8°5, a obtenu 2.500 hectolitres de vin à raison de 82 hectolitres à l'hectare.

Sa prestation est déterminée comme suit :

1<sup>er</sup> élément :

$$\frac{3,10 \times 2.500}{100} = 77 \text{ hectol. 50 d'alcool pur.}$$

2<sup>e</sup> élément :

$$\frac{77,50 \times 20}{100} = 15 \quad - \quad 50 \quad -$$

$$\text{TOTAL.....} \quad \underline{93 \text{ hectolitres}} \quad -$$

Partie de la prestation pouvant être réglée en alcool vinique :

$$\frac{0,82 \times 2.500}{100} = 20 \text{ hectol. 50.}$$

Différence à solder en alcool de vin : 93 hectolitres — 20 hectolitres 50 = 72 hectolitres 50, à ramener à 70 hectolitres 12, afin de maintenir la quantité de vin à distiller dans la limite des 33/100 de la récolte. Cette limite s'établait ainsi :

Richesse alcoolique de la récolte, d'après le degré minimum des vins de pays dans la région :

$$\frac{8,5}{100} \times 2.500 = 212 \text{ hectolitres 50, dont les } 33/100 \text{ atteignent 70 hectolitres 125.}$$

En définitive, la prestation est la suivante :

Alcool de vin..... 70 hectolitres 12

Alcool vinique..... 20 hectolitres 50

TOTAL..... 90 hectolitres 62

- b. Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum des vins de pays est fixé à 9°, a récolté 21.000 hectolitres de vin à raison de 70 hectolitres à l'hectare. Il a évaporé 2.500 hectolitres de moûts, ramenant ainsi ses disponibilités à 18.500 hectolitres.

En vertu de l'article 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, il convient d'envisager la récolte après concentration :

1<sup>er</sup> élément :

$$\frac{4,90 \times 18.500}{100} = 906 \text{ hectol. 50 d'alcool pur.}$$

2<sup>e</sup> élément :

$$\frac{906,50 \times 10}{100} = 90 \text{ hectol. 65} \quad -$$

$$\text{TOTAL.....} \quad \underline{997 \text{ hectol. 15}} \quad -$$

— partie de la prestation pouvant être soldée en alcool vinique :

$$\frac{0,82}{100} \times 21.000 = 172 \text{ hectolitres 20 d'alcool pur ;}$$

— différence à fournir sous forme d'alcool de vin :

$$997 \text{ hectolitres 15} - 172 \text{ hectolitres 20} = 824 \text{ hectolitres 95.}$$

La prestation est donc la suivante :

Alcool de vin.....	824 hectol. 95 d'alcool pur
Alcool vinique .....	172 hectol. 20 —
TOTAL.....	997 hectol. 15 —

c. *Un viticulteur du département d'Oran a obtenu 3.000 hectolitres de moût à raison de 78 hectolitres à l'hectare. Il en a expédié 2.400 hectolitres à un fabricant de mistelles.*

Basée sur le reliquat de récolte transformé en vin, soit 600 hectolitres, la prestation atteindrait :

1<sup>er</sup> élément :

$$\frac{2,5 \times 600}{100} = 15 \text{ hectolitres d'alcool pur.}$$

2<sup>e</sup> élément :

$$\frac{15 \times 10}{100} = 1 \text{ hectol. 50 —}$$

$$\text{TOTAL... } \underline{16 \text{ hectol. 50 —}}$$

Mais, en raison de l'importance de sa récolte, l'intéressé doit fournir, sous forme d'alcool vinique :  $\frac{1,05}{100} \times 3.000 = 31$  hectolitres 50 d'alcool pur et c'est à ce chiffre qu'il y a lieu de fixer sa prestation, puisqu'il se trouve supérieur au précédent.

d. *Un viticulteur du Département de l'Hérault a obtenu 3.450 hectolitres de vin, à raison de 83 hectolitres à l'hectare. Il en a livré 1.950 hectolitre à un fabricant d'apéritifs à base de vin.*

Déterminé sur le reliquat de récolte, soit sur 3.200 hectolitres, la prestation atteint :

1<sup>er</sup> élément :

$$\frac{3,70 \times 3.200}{100} = 118 \text{ hectol. 40 d'alcool pur.}$$

2<sup>e</sup> élément :

$$\frac{118,40 \times 20}{100} = 23 \text{ — } 68 \text{ —}$$

$$\text{TOTAL..... } \underline{142 \text{ hectol. 08 —}}$$

Sur cette quantité, la portion d'alcool vinique peut s'élever à  $\frac{0,82}{100} \times 5.150 = 42$  hectol. 23.

— Différence à solder en alcool de vin :

142 hectol. 08 — 42 hectol. 23 = 99 hectol. 85, à ramener à 89 hectol. 76, afin de maintenir la quantité de vin à distiller dans la limite des 33/100 de la portion de récolte considérée ( $\frac{8,50}{100} \times 3.200 \times \frac{33}{100}$ ).

En définitive, la prestation exigible est la suivante :

Alcool de vin.....	89 hectol. 76
Alcool vinique.....	42 hectol. 23
TOTAL.....	131 hectol. 99

(à suivre)

P. D.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Concours général agricole à Paris.** — Par arrêté en date du 10 décembre 1935, il a été décidé qu'un concours général agricole aurait lieu à Paris au parc des Expositions, porte de Versailles, du lundi 16 au dimanche 22 mars 1936 (exposition publique à partir du mercredi 18 mars 1936).

Le concours comprendra des animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine porcine et caprine, des animaux gras des espèces bovine, ovine et porcine, des animaux gras abattus, des produits de laiterie, des produits agricoles et horticoles, des vins, cidres, poirés et eaux-de-vie. Il comprendra également un concours beurrier, limité, pour 1936, à l'espèce bovine.

Au concours général agricole seront annexées la foire nationale des semences et une exposition de matériel fonctionnant au gaz des forêts.

Les formules de déclarations sont à la disposition du public dans les bureaux du ministère de l'agriculture (direction de l'agriculture, 3<sup>e</sup> bureau), ainsi que dans toutes préfectures.

Les demandes d'admission concernant la foire nationale des semences devront être adressées au commissariat de la foire, 63, rue de Varenne, à Paris.

Les demandes d'admission à l'exposition de matériel fonctionnant au gaz des forêts devront être adressées au ministère de l'agriculture (direction générale des eaux et forêts, 2<sup>e</sup> bureau).

## BULLETIN COMMERCIAL

**PARIS. — Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Voici les prix de quelques lots offerts dernièrement dans les Entrepôts :

Des vins rouges du Midi titrant 9° à 90 fr. ; 10° à 105 fr. En vins d'Algérie, des 11° à 118 fr., des 12° d'Oran à 125 fr. l'hecto.

**LA SITUATION.** — La tendance reste la même : orientation persistante vers les 8 fr. le degré. Les cours de 7 fr. sont dépassés ; ils atteignent 7 fr. 75, et même assez fréquemment 8 fr. La cave réputée du Grès St-Paul, à Lunel, a vendu partie de son stock de vin de café, 12 degrés, à 100 fr. l'hecto nu, soit 8 fr. 33 le degré. — Hausse également dans toutes régions viticoles.

**LANGUEDOC.** — Peu d'affaires, mais fermeté et hausse.

**GARD — Nîmes.** — Cours de la Commission officielle

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 17 février 1936	Cours du 24 février 1936
Qualité courante...		6,50 à 6 fr. 75	6,75 à 7 fr. 00
Vins rouges 9°.....		7 fr. 00	7 fr. 45
Montagne supérieur	3,25 à 5 fr. 75	6,75 à 7 fr. 00	6,75 à 7 fr. 00
Costières.....	6,00 fr. le degré	7,00 à 7 fr. 25	7,25 à 7 fr. 75
supérieur.....		7,25 à 8 fr. 00	7,25 à 8 fr. 00
Clairette.....		7 fr.	7 à 7 fr. 50
Rosé, picpoul paillet		6,50 à 7 fr. 00	7 fr. 00
Blanc.....		6,50 à 7 fr. 75	



**Bagnols-sur-Cèze.** — Vin rouge, 8 degrés 5 à 9 degrés 5 : 6,75 à 7 fr. 25 le degré ; 9 degrés 5 à 11 degrés : 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Chusclan rosé supérieur : 7,25 à 7 fr. 75 le degré.

Un groupe de coopérateurs de la Cave de Connaux, a vendu un lot vin rouge de 9 degrés 5, à 70 fr. 32 l'hectolitre, enlèvement 20 mars.

Le marché paraît légèrement orienté à la hausse.

**Alès.** — Cours officiels du 21 février 1936. — Section des vins et spiritueux : vin rouge Aramon, vin rouge coteaux, 6,75 à 7, 25 le degré.

**HÉRAULT. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 18 février 1936	Cours du 25 février 1936
8°5 à 11° .....	5,25 à 5 fr. 75	6,75 à 7 fr. 50	En raison des fêtes pas de cote
11° à 12° .....	5,25 à 5,75		
Rosé .....			
Blancs de blancs....			
12° à 14° .....			
12° à 14° .....			

*Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — La Commission d'établissement des cours des vins communique : vin rouge, 7 à 7 fr. 50 le degré.

**Sète** — *Chambre de Commerce* — Marché du 19 février 1936.

Vins de pays : rouge 1935, 6,75 à 7 fr. 50 le degré ; rosé, 6,75 à 7 fr. ; blanc, 7 à 7 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 9,00 à 9 fr. 50. L'hecto nu, quai Sète. Tendance toujours ferme. Mais affaires plus calmes.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	14 février 1936	21 février 1936
Rouges.....	5,00 à 6 fr.	6,75 à 7 fr. 50	7,00 à 7 fr. 75
Rosés.....		7,00 à 7 fr. 25	7,00 à 7 fr. 75
Blancs.....		7,00 à 7 fr. 25	7,00 à 7 fr. 75

— Marché ferme. L'activité commerciale, toutefois s'est ralentie, depuis une semaine et le volume des transactions a fléchi.

Les quelques affaires traitées, ne portent dans l'ensemble que sur de petites quantités :

Près Lieuran, 617 hl. 10°5, 80 fr. l'hl., logé avril ; près Maraussan, 500 hl. 10°, 73 fr. ; près Bassan, 130 hl. 9°7, 70 fr. ; près Maraussan, 90 hl. 9°, 65 fr. ; près Sauvian, 95 hl. 8°8, 62 fr. ; près Sérignan, 205 hl. 8°9, 67 fr. ; près Sérignan, 170 hl. 9°4, 68 fr. ; St-Géniez, 175 hl. 8°8, 60 fr. (2<sup>me</sup> tranche) ; près Béziers, 1.000 hl. 9°6, 70 francs.

**Pézenas.** — Vins rouges, 7,00 à 7 fr. 50 ; rosés, pas d'affaires ; blancs, 7 fr. le degré.

**Olonzac.** — Récolte 1935, 7,25 à 7 fr. 70 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Saint-Chinian.** — Cote du 21 février 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 6,75 à 7 fr. 25 ; le degré.

**Carcassonne.** — Cote officielle du 22 février 1936. — De 8° à 9°, 6,75 à 7,25 ; 9°5 à 11°, de 7,25 à 7 fr. 75 le degré.

Marché calme. Transactions rares.

**Narbonne.** — Cote officielle du 20 février 1936. — Vins du Narbonnais, 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Prix moyen des 9° : 7 francs le degré.

Eau-de-vie de marc : au-dessous de 70° : 320 à 325 francs les 100 degrés. Marché calme.

**Lézignan.** — Cote officielle du 19 février 1936. — Minervois et Corbières : 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Tendance toujours très ferme. Les affaires toutefois sont moins abondantes que la semaine dernière.

Dans les coopératives, on remarque les ventes ci-après :

Coopérative Cuxac-d'Aude, 8°8, 63 fr. 80 ; coopérative Laure, 10°, 75 fr. ; coopérative Capendu, 9°8, 73 fr. 50 ; coopérative Marseillette, 9°3, 65 fr. ; coopérative Rieux-Minervois, 10°3, 75 fr. ; coopérative l'Abri Lézignan, 10°, 7 fr. 75 le degré (logé 1 mois) ; coopérative Ferrals, 10 6, 82 fr. ; coopérative Fabrezan, 10°5, 80 fr. ; coopérative St-Laurent, 10°5, 80 fr.

**PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan (Chambre de Commerce).**

	Cours en 1935	Cours du 15 février 1936	Cours du 22 février 1936
8°5 à 11°... ..	—	6,75 à 7 fr 00	—
11° à 13°.....	5,00 à 5,50		Insuffisance d'affaires pas de cote
11° à 12°.....			
12° à 13°.....			

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture.* — La propriété résiste aux offres qui lui sont faites. La cave coopérative d'Espira-de-l'Agly a vendu un lot de vin de 13° à 108 fr. l'hectolitre. Retiraison immédiate.

**BOUCHES-DU-RHÔNE. — Marseille,** 20 février. — Vins de la région, récolte 1935: rouge, blanc, rosé, 8°5 à 11°, le degré 6,75 à 7 fr. Vins d'Algérie rouge, rosé et blanc, 11° à 12°, le degré 8,75 à 9 fr. 50.

**VAUCLUSE. — Avignon.** — Les vins Côtes-du-Rhône et les beaux vins de café se paient de 7 fr. 50 à 8 francs. Les transferts sont pris par la distillerie de 6 fr. 50 à 7 francs.

**LOIRET. — Orléans.** — Le prix des vins avec appellation Orléanais s'établit à 200 fr. la pièce de 230 litres.

**LOIR-ET-CHER.** — Le commerce cote : les 7°, 6 fr. ; les 8°, 6 fr. 50. La propriété n'accepte pas ces prix et demandent 7 à 8 fr. le degré.

A Chatenay, on a vendu à présent plus de la moitié de la récolte ; on a offert 7 fr. pour des vins de 10°.

**INDRE.** — Les cours sont passés de 5 à 7 fr. le degré. Il reste à vendre les vins de qualité supérieure.

**INDRE-ET-LOIRE.** — La cave coopérative de Bléré a effectué des ventes entre 6,50 et 7,25.

En Touraine, région de Langeais, la cote oscille de 6 à 6,50.

**MAINE-ET-LOIRE. — Angers.** — On a vendu des Othellos de 7° à 7°5, 128 à 125 fr. la barrique ; les Noahs, 11 fr. le degré-barrique ; les Muscadets 9°, 275 fr. la barrique. Les vins blancs valent de 200 à 300 fr. la barrique.

**LOIRE-INFÉRIEURE.** — Les Muscadets ont été vendu de 350 à 375 fr. (en bouteille).

**CHER.** — Ventes rares. Les vins rouges sont cotés de 125 à 150 fr. l'hl. Les blancs de Sauvignon, 200 à 300 fr.

**NIÈVRE.** — Les Chasselas vaut 150 fr. l'hl., les blancs fumés, 250 à 350 fr. suivant qualités.

**GIRONDE.** — **Gardonne.** — On achète 40 fr. le degré-tonneau les petits vins en dessous de 8° pour la distillerie.

Les 8°5 se paye, en rouge, 50 fr., en blanc, on a offert les mêmes prix. Quant aux 9° et 10°5, ils arrivent à 60 et 70 fr. le degré-tonneau.

**HAUTE-GARONNE.** — **Toulouse.** — Vins rouges, 8° et au-dessus, de 6 à 5,75 le degré; 9° et au-dessus, de 6 75 à 7 fr. le degré; de 10° et au-dessus, 7 fr. le degré, pour vins loyaux et marchands. Vins blancs, pas d'affaires.

**GERS.** — **Nogaro.** — Vin blanc, 16 fr.; vin rouge, 18 fr.; eau-de-vie d'Armagnac vieille, de 1.600 à 1.700 fr la pièce de 400 litres.

**Auch.** — Le cours de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré-hecto est demandé pour les 8°5 à 9°. On a coté de 5,50 à 5,75 pour les 8°5 à 10°. On aurait même dépassé ces cotes pour quelques rares 8°5 à 11°.

En rouges, il n'y a pas de vendeurs à moins de 5,75 à 6,25.

La tendance, grâce à la résistance de la propriété, est nettement à la fermeté.

**ALGÉRIE.** — **Oran.** — « Cotations officielles », vins rouges et rosés, vieux et nouveaux (en vins libres), 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Sur tranches à venir, 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Vins blancs, 7 fr. 50 le degré; vins courants bloqués, 5 fr. 75 à 6 fr.; Mascara, vins rouges de coteaux libres 8 à 8 fr. 50 le degré; sur tranches à venir, 7 fr. 50 à 8 fr.; vins de plaine libres, 7 fr. 25 à 7 fr. 50; rouges et rosés sur tranches à venir, 7 fr. à 7 fr. 25; alcools incotés.

**Mostaganem.** — Température très douce qui fait craindre un débourement précoce de la vigne.

**Alger.** — Extra rouge, le degré 8 fr. 50; blancs tachés blancs, le degré, 8 fr. 50; rouge extra 1<sup>er</sup> choix, le degré, 8 à 8 fr. 50; rouge, 2<sup>me</sup> choix, le degré, 7 à 7 fr. 75; rouge 3<sup>me</sup> choix, le degré, 7 à 7 fr. 50; blanc de blanc, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 52; blancs bloqués (propriétés) l'hecto nu quai Alger filtrage, commission, courtage non compris.

Sur les marchés, hausse sensible. On a traité 4.000 hl. 13°, 7 fr. 50 pris à la propriété et 5.000 hl., 13°5, 8 fr. en cave.

#### ENGRAIS

Les ventes sont beaucoup plus actives que dans le passé. La vigne boude un peu pour le moment; on compte sur une reprise en mars, car il faut bien aider les vignes affaiblies [par la production de l'an passé à se remonter.

Mais pour les autres cultures les affaires ont repris et même dépassé l'activité des années normales précédentes.



# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 au samedi 22 février 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE			TEMPÉRATURE				PLUIE		
	1936		1935		1936	1935		1936		1935		1936	1935	
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.		maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	
<b>Angers</b>														
Dimanche ..	6.2	0.2	2.0	-3.7	2.2	o		5.6	-5.8	3.6	3.0	"	0.6	
Lundi .....	4.0	3.8	7.0	3.2	8.9	"		1.0	-3.6	3.0	-1.4	"	4.2	
Mardi .....	0.2	-0.8	-0.8	-0.2	7.5	"		-1.0	-7.6	3.0	-1.4	"	11.7	
Mercredi ..	7.6	2.0	6.2	9.6	trac.	"		6.6	-7.6	3.8	-5.0	"	7.0	
Jeudi .....	4.2	-0.2	7.0	4.8	1.5	0.8		7.4	-5.0	0.2	-7.4	"	0.1	
Vendredi ..	8.6	1.8	4.8	-1.4	trac.	trac.		9.8	-6.0	3.2	-5.2	"	"	
Samedi .....	12.0	5.0	2.0	-3.4	2.7	"		9.2	0.8	1.0	-4.0	"	"	
Total ....					126.2	52.6						160.9	107.8	
<b>Angoulême</b>														
Dimanche...	12.0	4.1	9.3	6.1	0.8	0.7		6.4	-5.8	8.0	5.0	"	0.6	
Lundi .....	10.4	6.5	8.2	3.0	16.7	1.7		2.8	-1.4	5.0	2.3	"	trac.	
Mardi .....	11.4	6.0	6.4	-1.6	15.9	1.7		-2.0	-7.8	1.0	-2.1	"	1.3	
Mercredi...	15.8	5.1	6.0	-4.2	"	5.1		1.0	-2.2	3.8	-3.1	trac.	0.1	
Jeudi .....	13.2	9.3	10.0	-0.2	0.3	7.2		2.8	-4.2	3.8	-4.3	2.6	5.9	
Vendredi ..	15.3	5.6	3.3	-2.0	"	trac.		9.0	-2.8	3.0	-5.0	"	0.1	
Samedi .....	12.8	9.3	9.1	-4.0	0.8	"		7.8	0.3	1.6	-6.6	0.5	trac.	
Total ....					148.5	122.7						169.9	83.3	
<b>Clermont-Ferrand</b>														
Dimanche ..	9.5	-3.5	8.7	6.3	"	"		9.0	-2.7	9.4	6.2	"	"	
Lundi .....	5.7	2.2	5.6	2.6	2.2	"		2.7	1.4	9.3	2.4	5.5	"	
Mardi .....	7.0	-2.0	3.0	-1.8	19.0	0.2		3.6	-4.2	2.6	-0.4	5.6	"	
Mercredi...	13.8	3.8	3.9	-6.1	"	trac.		9.3	3.4	4.4	-1.8	0.4	"	
Jeudi .....	11.0	5.0	3.4	-8.3	"	5.6		9.5	3.0	3.9	4.0	4.3	"	
Vendredi ..	14.5	3.0	-0.7	-5.0	"	2.2		13.7	1.9	3.4	-3.6	"	"	
Samedi .....	12.8	5.7	5.7	-8.2	3.5	trac.		9.0	5.4	4.4	-5.6	7.4	"	
Total ....					72.7	59.6						183.7	160.8	
<b>Bordeaux</b>														
Dimanche ..	10.4	5.1	8.9	6.6	0.4	"		9.8	2.0	"	"	"	"	
Lundi .....	10.4	7.4	9.3	4.6	5.0	"		"	"	11.2	5.7	"	"	
Mardi .....	14.2	9.0	7.9	-1.9	"	0.2		10.2	1.3	5.1	2.8	0.5	"	
Mercredi...	14.2	7.5	7.0	-3.6	12.1	trac.		13.0	6.0	7.9	-0.8	"	"	
Jeudi .....	14.0	9.7	11.8	-1.2	5.0	5.6		"	"	7.7	-1.1	"	"	
Vendredi ..	15.2	6.9	5.4	-1.8	0.2	9.0		14.2	5.4	7.9	-0.4	"	"	
Samedi .....	13.8	9.9	9.0	-4.2	4.0	"		14.2	9.2	11.2	-3.7	2.9	"	
Total ....					188.2	150.1						99.8	96.4	
<b>Toulouse</b>														
Dimanche ..	11.5	5.0	8.6	4.6	"	2.2		"	"	"	"	"	"	
Lundi .....	11.6	7.4	9.0	4.0	1.6	0.2		"	"	"	"	"	"	
Mardi .....	11.6	7.4	7.1	0.0	0.2	"		"	"	"	"	"	"	
Mercredi...	12.1	7.9	6.5	-3.7	"	4.4		"	"	"	"	"	"	
Jeudi .....	15.8	7.3	11.0	-2.9	"	"		"	"	"	"	"	"	
Vendredi ..	12.8	9.8	5.0	-4.5	"	0.4		"	"	"	"	"	"	
Samedi .....	11.9	9.3	8.8	2.2	10.4	"		"	"	"	"	"	"	
Total ....					123.2	95.4						"	"	
<b>Perpignan</b>														
Dimanche...	13.5	4.7	"	"	"	"		12.4	8.9	3.5	-8.8	"	"	
Lundi .....	11.2	3.9	11.2	7.1	"	"		16.5	7.3	11.8	-2.9	"	"	
Mardi .....	11.8	6.9	9.3	2.9	"	"		14.5	5.5	13.0	-3.1	"	"	
Mercredi ..	12.4	7.8	13.0	2.8	0.4	2.6		20.4	9.9	12.1	-2.9	"	"	
Jeudi .....	10.9	7.2	15.2	2.5	0.4	"		18.5	5.9	15.3	8.2	"	"	
Vendredi ..	11.3	10.2	6.8	-8.0	1.2	"		13.1	5.1	17.2	6.9	"	"	
Samedi .....	13.5	10.3	9.9	-0.3	14.6	"		12.9	9.5	18.5	11.2	9.0	"	
Total ....					90.2	33.9						202.1	62.4	
<b>Mourmelon</b>														
Dimanche...	5.6	-5.8	3.6	3.0	"	0.6		6.4	-5.8	8.0	5.0	"	0.6	
Lundi .....	1.0	-3.6	3.0	-1.4	"	4.2		2.8	-1.4	5.0	2.3	"	trac.	
Mardi .....	-1.0	-7.6	3.0	-1.4	"	11.7		-2.0	-7.8	1.0	-2.1	"	1.3	
Mercredi...	6.6	-7.6	3.8	-5.0	"	7.0		1.0	-2.2	3.8	-3.1	trac.	0.1	
Jeudi .....	7.4	-5.0	0.2	-7.4	"	0.1		2.8	-4.2	3.8	-4.3	2.6	5.9	
Vendredi ..	9.8	-6.0	3.2	-5.2	"	"		9.0	-2.8	3.0	-5.0	"	0.1	
Samedi .....	9.2	0.8	1.0	-4.0	"	"		7.8	0.3	1.6	-6.6	0.5	trac.	
Total ....												169.9	107.8	
<b>Dijon</b>														
Dimanche...	6.4	-5.8	8.0	5.0	"	0.6		6.4	-5.8	8.0	5.0	"	0.6	
Lundi .....	10.4	6.5	8.2	3.0	16.7	1.7		2.8	-1.4	5.0	2.3	"	trac.	
Mardi .....	11.4	6.0	6.4	-1.6	15.9	1.7		-2.0	-7.8	1.0	-2.1	"	1.3	
Mercredi...	15.8	5.1	6.0	-4.2	"	5.1		1.0	-2.2	3.8	-3.1	trac.	0.1	
Jeudi .....	13.2	9.3	10.0	-0.2	0.3	7.2		2.8	-4.2	3.8	-4.3	2.6	5.9	
Vendredi ..	15.3	5.6	3.3	-2.0	"	trac.		9.0	-2.8	3.0	-5.0	"	0.1	
Samedi .....	12.8	9.3	9.1	-4.0	0.8	"		7.8	0.3	1.6	-6.6	0.5	trac.	
Total ....					148.5	122.7						169.9	83.3	
<b>Lyon</b>														
Dimanche...	9.5	-3.5	8.7	6.3	"	"		9.0	-2.7	9.4	6.2	"	"	
Lundi .....	5.7	2.2	5.6	2.6	2.2	"		2.7	1.4	9.3	2.4	5.5	"	
Mardi .....	7.0	-2.0	3.0	-1.8	19.0	0.2		3.6	-4.2	2.6	-0.4	5.6	"	
Mercredi...	13.8	3.8	3.9	-6.1	"	trac.		9.3	3.4	4.4	-1.8	0.4	"	
Jeudi .....	11.0	5.0	3.4	-8.3	"	5.6		9.5	3.0	3.9	4.0	4.3	"	
Vendredi ..	14.5	3.0	-0.7	-5.0	"	2.2		13.7	1.9	3.4	-3.6	"	"	
Samedi .....	12.8	5.7	5.7	-8.2	3.5	trac.		9.0	5.4	4.4	-5.6	7.4	"	
Total ....					72.7	59.6						183.7	160.8	
<b>Marseille</b>														
Dimanche...	10.4	5.1	8.9	6.6	0.4	"		9.8	2.0	"	"	"	"	
Lundi .....	10.4	7.4	9.3	4.6	5.0	"		"	"	11.2	5.7	"	"	
Mardi .....	14.2	9.0	7.9	-1.9	"	0.2		10.2	1.3	5.1	2.8	0.5	"	
Mercredi...	14.2	7.5	7.0	-3.6	12.1	trac.		13.0	6.0	7.9	-0.8	"	"	
Jeudi .....	14.0	9.7	11.8	-1.2	5.0	5.6		"	"	7.7	-1.1	"	"	
Vendredi ..	15.2	6.9	5.4	-1.8	0.2	9.0		14.2	5.4	7.9	-0.4	"	"	
Samedi .....	13.8	9.9	9.0	-4.2	4.0	"		14.2	9.2	11.2	-3.7	2.9	"	
Total ....					188.2	150.1						99.8	96.4	
<b>Cuers</b>														
Dimanche...	11.5	5.0	8.6	4.6	"	2.2		"	"	"	"	"	"	
Lundi .....	11.6	7.4	9.0	4.0	1.6	0.2		"	"	"	"	"	"	
Mardi .....	11.6	7.4	7.1	0.0	0.2	"		"	"	"	"	"	"	
Mercredi...	12.1	7.9	6.5	-3.7	"	4.4		"	"	"	"	"	"	
Jeudi .....	15.8	7.3	11.0	-2.9	"	"		"	"	"	"	"	"	
Vendredi ..	12.8	9.8	5.0	-4.5	"	0.4		"	"	"	"	"	"	
Samedi .....	11.9	9.3	8.8	2.2	10.4	"		"	"	"	"	"	"	
Total ....					123.2	95.4						"	"	
<b>Perpignan</b>														
Dimanche...	13.5	4.7	"	"	"	"		12.4	8.9	3.5	-8.8	"	"	
Lundi .....	11.2	3.9	11.2	7.1	"	"		16.5	7.3	11.8	-2.9	"	"	
Mardi .....	11.8	6.9	9.3	2.9	"	"		14.5	5.5	13.0	-3.1	"	"	
Mercredi ..	12.4	7.8	13.0	2.8	0.4	2.6		20.4	9.9	12.1	-2.9	"	"	
Jeudi .....	10.9	7.2	15.2	2.5	0.4	"		18.5	5.9	15.3	8.2	"	"	
Vendredi ..	11.3	10.2	6.8	-8.0	1.2	"		13.1	5.1	17.2	6.9	"	"	
Samedi .....	13.5	10.3	9.9	-0.3	14.6	"		12.9	9.5	18.5	11.2	9.0	"	
Total ....					90.2	33.9						202.1	62.4	
<b>Montpellier</b>														
Dimanche...	12.4	8.9	3.5	-8.8	"	"		12.4	8.9	3.5	-8.8	"	"	
Lundi .....	16.5	7.3	11.8	-2.9	"	"		16.5	7.3	11.8	-2.9	"	"	
Mardi .....	14.5	5.5	13.0	-3.1	"	"		14.5	5.5	13.0	-3.1	"	"	
Mercredi ..	20.4	9.9	12.1	-2.9	"	"		20.4	9.9	12.1	-2.9	"	"	
Jeudi .....	18.5	5.9	15.3	8.2	"	"		18.5	5.9	15.3	8.2	"	"	
Vendredi ..	13.1	5.1	17.2	6.9	"	"		13.1	5.1	17.2	6.9	"	"	
Samedi .....	12.9	9.5	18.5	11.2	9.0	"		12.9	9.5	18.5	11.2	9.0	"	
Total ....												202.1	62.4	



Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

# BOUILLIES JACQUEMIN

**GEL-VERDET**

Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

**GEL-ARSÉNOVERDET**

Même formule arsénicale contre maladies (MILDIU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

**BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE**  
(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous **TRIPLEREZ** la durée d'action des sulfatages par addition aux Bouillies de toutes formules d'

**ADHÉSIF JACQUEMIN**

qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux

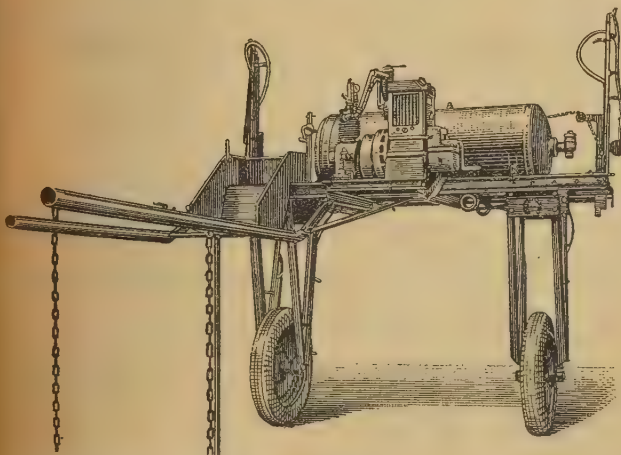
fortes pluies. **Résultats certains.** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demandez compositions, références et tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à

**INSTITUT JACQUEMIN, à MALZEVILLE-NANCY**

# Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S.G.D.G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

*Demandez  
notice*

**PERA FRÈRES, FLORENSAC (Hérault)**

**Viticulteurs, plantez des Hybrides**

**La crise sera finie pour vous**

**Remplacez vos manquants avec S. 8357**

Vigoureux, résiste au calcaire et au phylloxéra, ses raisins attendent sans dommages la maturité de l'Aramon à qui ils font apport d'un supplément de couleur invraisemblable, son vin très net de goût est le plus puissant teinturier connu à ce jour. — **Echantillon franco sur demande.**

**C. 161-49**

**Boutures et RACINÉS de ma production**

**C. 161-49**

*Demandez vos plants en confiance aux ;*

**Etablissements de Viticulture A. GRANEL, propr.**

**Tél. n° 2 — MAZEROLETES, paa Gaja-la-Selve (Aude)**

**PÉPINIÈRES GARONNAISES**

**HYBRIDES** **VIGNES**  
résistant aux maladies  
(toutes maturités).

**Porte-greffes — Raisins de table**

**FRUITIERS** **ARBRES**  
Variétés nouvelles  
et précoces

**Spécialité de pêchers. Rosiers. Plantes ornementales**

**DOMAINE DE BAGNOLS**

**CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gar.) — Tél. 1**  
Catalogue sur demande

**VIGNES AMÉRICAINES**

Plants greffés de Cuve et de Table des Variétés les plus usitées de toutes régions.

Hybrides producteurs directs, greffés, racinés et boutures.

Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières.

Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49 31 R, etc...

**AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES**

*Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur*

*Prix et Renseignements par lettre sur demande*

**PÉPINIÈRES BOUILLARD, A GRILLON (Vaucluse)**

**VIGNES AMÉRICAINES**

**:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::**

**Pépinères d'Arbres fruitiers — Pêchers — Pomriers — Poiriers etc...**

**MAISON GALHAUD ST-ÉMILION**  
(GIRONDE)

**Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins**

**ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES**

Le franchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

**SUPPRESSION DU VERRAGE**

**Nombreuses Références**

**J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)**



# AGRICULTEURS !

Vous visiterez en même temps  
du Mardi 17 au Dimanche 22 Mars 1936  
au Parc des Expositions, à Paris

## LE XV<sup>e</sup> SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

et le

## CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

*les plus belles présentations*  
de Machines,  
d'Animaux  
et de Produits.

### VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

### le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-seo, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS "ROCCA TASSY & DE ROUX  
9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

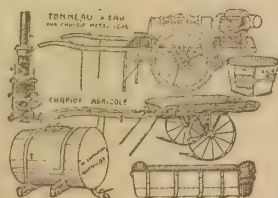
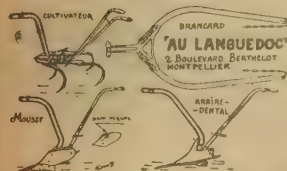
## AU LANGUEDOC "

2, Boulevard Berthelot, 2  
MONTPELLIER

- Téléphone : 34-28 -

Araires, Mousses, Brancards  
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses  
Charriots à fumier

Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pâtières à vendanges, Vérin "W" sur tous presseoirs. - Catalogue "F" franco



## FICELLES ATTACHES-VIGNES



**1<sup>er</sup> EXTRA :** recommandé  
pour attaches tuteurs,  
le kg ..... **2,00**

**1<sup>er</sup> ORDINAIRE..... 1,85**

**2<sup>e</sup> ..... 1,55 - 3<sup>e</sup> ..... 1,25**

Prix franco gare grd rés. par 60 k<sup>e</sup> — Postal 20 k<sup>e</sup>... 0,35 en sus.

### ATTACHES "KIDUR"

sans nœud  
coupé à 30/32 cent. .... **2,95**

60/65 cent. .... **2,80**

**EXTRA SUPÉRIEUR**  
2 fils échev., 100 gr.. **3,10**

**SUPÉRIEUR..... 2,95**

**FICELLE A GRÉFFER** 3 fils  
éch. 100 gr. ou pelotes.. **4,70**

Ech. 300 gr. ou bobines. **3,95**

**ALOËS :** 2 fils extra supérieur  
écheveaux 100 gr. .... **4,85**

**Ficellerie de Seine-et-Oise :** MAURICE CHARBONNEAU Pierrelaye (S.-et-O.) - Tél. 42



## - Construction d'Outillage Agricole - ETABLISSEMENTS AUBERT

MAISON FONDÉE EN 1888

Marque brevetée 14, Rue Toiras, MONTPELLIER

Spécialités de la Maison : Charrue vigneronne, Charrue déchausseuse.

Araire dental à carrelot, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau,  
Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-mousse, Bisoc-araire, Trisoc.

## Etablissements J. REIGNOUX, à BLÉRÉ (Indre-&-Loire) COUVEUSES, SÈCHEUSES, ÉLEVEUSES (3 appareils réunis en un seul)

Simple, pratique, facile à conduire. à régulateur automatique, balancier et double capsule

Modèles depuis 30 œufs, à 230 frs. — **ÉLEVEUSES**, 9 modèles différents depuis 125 frs

**CLAPIERS. POULAILLERS, ŒUFS A COUVER, VOLAILLES DE RACES**

et tout le matériel concernant l'élevage et la basse-cour

Catalogue franco aux lecteurs du « Progrès Agricole et Viticole »

## Maison GENDRE

fondée en 1878

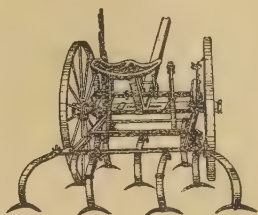
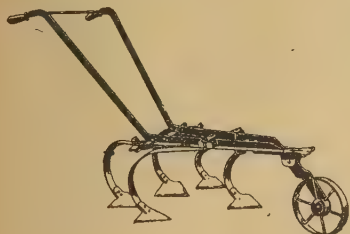
Téléph. n° 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

# VITICULTEURS...

Pour produire bon marché, la culture superficielle, rapide, économique donnant des rendements supérieurs s'impose.

Mais elle ne peut être appliquée qu'avec des appareils étudiés et construits spécialement pour elle.



Vous les trouverez en toutes grandeurs et tous modèles aux :

## Ateliers des CULTIVATEURS "JEAN"

à CARCASSONNE — 18, route de Toulouse

*Brochures relatives à l'application de la méthode de culture "JEAN"*  
*et prospectus gratuits sur demande*

# LA POTASSE

est indispensable  
à la vigne

Elle augmente

LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.  
LES RENDEMENTS.  
LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

**SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE**

21, Rue Foch — MONTPELLIER

6, rue Ménerville — ALGER — 71, rue de Mostaganem — ORAN



# VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

**Hyacinthe RAYMOND Fils, Carpentras (Vaucluse)**

Analyse gratuite des terrains

Prix modérés.

**PRIX DE GROS**



**COMBINÉS BARRAL**  
 pour la conservation parfaite  
 des œufs  
**PENDANT UN AN**  
 Prix : 11 fr. pour 500 œufs  
 Notice gratis sur demande  
**M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14<sup>e</sup>**



**Pour vos Vignes :**  
 Utilisez les nouveaux pulvérisateurs  
**VERMOREL**  
 PUISSANCE DE PULVÉRISATION  
 DOUCEUR DE TRACTION  
 Villefranche-s/-Saône (Rhône)  
 SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

*Traitez vos vignes  
 d'hiver à*  
**I'IVERNOL**

Le traitement à l'I'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et détruit un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

**100 fois** plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'I'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

**Société "LE FLY-TOX"**  
 22, r. de Marignan - Paris (8<sup>e</sup>)




**LES GRAINES DE LUZERNE VRAIE PROVENCE**  
**SANS CUSCUTE**  
 sont livrées en premier choix et aux meilleures conditions  
 PAR LA **GRAINETERIE FÉLIX BLAIN**  
 CASE POSTALE N° 6  
**A SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE** (Bouches-du-Rhône)  
 Graines fourragères et potagères  
 Maison fondée en 1854

**NITRATE  
 DE  
 CHAUX  
 15,5**

**O.N.I.A  
 TOULOUSE**

**OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE**



# VIRICUIVRE

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal

sous forme d'

## OXYCHLORURE

Fabriquée par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON



### TRAITEMENT des VINS

Limpidité, Tenue assurée  
Plus de Casse ni Plaque

Antiferments — Clarifiants — Tannins  
Bisulfites — Albumines — Noir animal  
Prix et Notices sur demande.

### TRAITEMENT des VENDANGES

Traiter au Nitrosulfite pour avoir des Vins sains  
bon degré et finesse. (Notice sur demande)  
Levures (Notice gratis)

Faites des Vins Blancs moelleux et liquoreux en suivant  
notre méthode. (Notice sur demande).

Futol pour dérogrir, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etalés R. FAGE FABRICANT

17, rue Camille Godard Bordeaux  
Adr. télégr.: Macol. — Téléph.: 48-22. — Inter.: 133.

Vos vins  
passés au nouveau  
filtre "ARISTON"  
enchanteront  
toujours  
votre clientèle !

Ets. SEITZ, PARIS  
5, Rue Abel

## Vignes

ETABLISSEMENTS  
VITICOLES

Maclat Botton

SPECIALISTE



cépages français

donnant  
SANS SULFATAGE  
vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres fruitiers

Raisins de Table

80, ROUTE DE RIOTTIER  
VILLEFRANCHE  
EN BEAUJOLAIS (RHONE)

BROCHURE GRATIS  
VITICULTURE NOUVELLE N° 26

# " PECHINEY "

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

## CUPROL

SULFATE DE CUIVRE

ARSENIATE D'ALUMINE

ARSENIATE DIPLOMBIQUE

ANHYDRIDE SULFUREUX

METABISULFITE DE POTASSE

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

ALAIS, FROGES ET CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 238.330.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS (8°)

Téléph. : Carnot 54-72  
Inter. : Carnot 95 et 96

R. C. : Lyon B. 1682  
Paris 193.448



les engrais  
**AZOTÉS**  
augmentent  
la **QUANTITÉ**  
et la **QUALITÉ**  
des récoltes



**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE  
DES ENGRAIS AZOTÉS**

4, Rue de l'Herberie, Montpellier

**SULFATE D'AMMONIAQUE**

**NITRATE DE CHAUX**

**AMMONITRATES**

**NITRATE DE SOUDE**

**CIANAMIDE**

**POTAZOTE**

**NITROPOTASSE**

**HYBRIDES × VINIFERAS**

**Créations récentes**

**de haute résistance aux maladies**

**SEYVE-VILLARD**

**HYBRIDEUR**

**à SAINT-VALLIER (Drôme)**

**Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux  
SEIBEL, COUDERC, etc. Boutures et racinés disponibles**

*Catalogue adressé franco sur demande*

**Venir visiter du 1<sup>er</sup> au 20 septembre**





Société Anonyme  
des  
PRODUITS CHIMIQUES  
[et]

**ENGRAIS DE BRAM**

26 rue Coste-Reboulh, 26

**CARCASSONNE**



# PYRALIVORE DESFLASSIEUX

## JET PINCEAU PYRALIVORE

Breveté S. G. D. G.



Permet d'employer le **PYRALIVORE** malgré le vent

**Sans danger pour le personnel**

- **Sans brûler les bourgeons** -

**Avec son FILTRE SPÉCIAL**

Il évite tous les engorgements

## ANTHRACEN D.X.

Huile d'Anthracène soluble le meilleur remède contre la Fumagine et le Kermès

## MASTIC D.X.

A base d'Huile d'Anthracène et de Chaux. Excellent cicatrisant des plaies de taille

## OXYCHLORARSEN D.X.

Composé mouillant cuprique et arsenical

Permet de traiter efficacement sans les salir les fruits délicats et les raisins de table

## SULFOTERPEN D.X.

[A base d'alcools terpéniques sulfonés

MOUILLANT — INSECTICIDE — INSECTIFUGE

## POLYSULFURE D.X.

Rend les bouillies adhérentes, permet d'obtenir au meilleur prix  
du SOUFRE COLLOIDAL et du SULFURE de CUIVRE

## ROTENOTERPEN D.X.

Solution terpénique de Rotenone

contre PUCERONS - DORYPHORES - COCHYLIS - EUDÉMIS



# USINES SCHLÆSING FRÈRES & C<sup>ie</sup>

175, rue Paradis — MARSEILLE

Maison fondée en 1846 — Société Anonyme par Actions. Capital 4.335.000 francs

Usines à MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX-BASSENS

Plusieurs fois GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRES DES JURYS, etc...

*Contre*

*Employez*

**CARIE..... VITRIOLINE**

**PYRALE, ESCA  
COURT-NOUÉ**

} .... **PYRALION**

**FUMAGINE  
COCHENILLES  
MONILIA**

} .... } **POLYSULFOR  
CARBOSERUM  
BLANCOSERUM**

*Pour*

**Soufre** SANS COULURE

**SULFITAGE  
VINIFICATION**

} ..... **GLORIA-  
SCHLÆSING**

**FUMURES... }**

**ENGRAIS**  
Microphosphates  
Micromarc, etc...

Notices & Renseignements  
gratuits